叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 农场里的猪屠宰、分割、(pork Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000001

2. 农场里的猪屠宰、分割、(pork Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000002

3. 农场里的猪屠宰、分割、(pork Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

农场里的猪屠宰、分割、(Pork Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[pɔːk] ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒn][ðə; ðɪ] [fɑːm]
PORK **Slaughtering** **,** **Cutting** **,** **Preserving** **,** **and** **Cooking** **on** **the** **Farm**
猪肉 屠宰 , 切割 , 保存 , 和 烹饪 在 这 农场

农场里的猪肉屠宰、分割、保鲜和烹饪

[ju'naɪtɪd] [steɪts]
UNITED **STATES**
团结的 各州

美国

[dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv]
DEPARTMENT **OF**
部门 的

部门

['ægrɪkʌltʃə(r)] ['fɑːrmərz]
AGRICULTURE **FARMERS**
农业 农民

农业农民

- ['bʊlətɪn]
' **BULLETIN**
- 公告

'公告

['nʌmbə(r)] - [prɪ'peəd] [baɪ]
NUMBER **2265** **PREPARED** **BY**
数字 - 准备 经过

第 2265 号文件由.....编制

['saɪəns] [ænd; ənd]
SCIENCE **AND**
科学 和

科学与

[ˌedʒu'keɪʃ(ə)n]
EDUCATION
教育

教育

[ədˌmɪnɪ'streɪʃ(ə)n]
ADMINISTRATION
行政

行政

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]
Page
页

页

[sɪˈlekʃ(ə)n] [ænd; ənd][keə(r)][ɒv; əv][ˈænɪm(ə)l][bɪˈfɔː(r)] [ˈslɔːtə(r)] [θriː]

Selection	**and**	**Care**	**of**	**Animal**	**before**	**Slaughter**	**3**
选择	和	关心	的	动物	前	屠宰	3

屠宰前动物的选择和照料 3

[prɪˈpeərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ˈslɔːtə(r)] [fɔːr]

Preparing	**for**	**Slaughter**	**4**
准备	为了	屠宰	4

准备屠杀 4

[ˈslɔːtə(r)] [ˈsɛvən]

Slaughter	**7**
屠宰	7

屠杀 7

[ˈtʃɪlɪŋ] [ðə; ði] [ˈkɑːkəs] -

Chilling	**the**	**Carcass**	**35**
令人不寒而栗	这	尸体	-

冷却尸体 35

[ˈkʌtɪŋ] -

Cutting	**36**
切割	-

切割36

[ˈfriːzɪŋ] [ænd; ənd][ˈfrəʊz(ə)n] [ˈstɔːrɪdʒ] -

Freezing	**and**	**Frozen**	**Storage**	**53**
冷冻	和	冷冻	贮存	-

冷冻和冷冻储存 53

[ˈfɜːðə(r)] [ˈprəʊsesɪŋ] -

Further	**Processing**	**54**
更远	加工	-

进一步处理 54

[miːt] [ˈkʊkəri] -

Meat	**Cookery**	**62**
肉	烹饪	-

肉类烹饪 62

[priˈkɔːʃənz] -

Precautions	**63**
防范措施	-

预防措施 63

[ˈʌðə(r)] [ˌpʌblɪˈkeɪʃnz] -

Other	**Publications**	**64**
其他	出版物	-

其他出版物 64

[ˈɪʃuːd] [dʒuːn] -

Issued	**June**	**1978**
发布	六月	-

发布日期：1978年6月

[ˈslaɪtli] [rɪˈvaɪzd] [ˈeɪprəl] -

Slightly	**revised**	**April**	**1981**
轻微地	修改	四月	-

1981年4月略作修订

[fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsuːpərɪn'tendənt] [ɒv; əv] ['dɒkjumənts] , [juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ]
For **sale** **by** **the** **Superintendent** **of** **Documents** **,** **U** **.** **S** **.** **Government** **Printing**
为了 销售 经过 这 校长 的 文件 , U . S . 政府 印刷
['ɒfɪs]
Office
办公室

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . -
Washington **,** **D** **.** **C** **.** **20402**
华盛顿 , D . C . -

华盛顿特区 20402

[pɔːk] ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] ,
Pork **Slaughtering** **,** **Cutting** **,**
猪肉 屠宰 , 切割 ,

猪肉屠宰、切割

[prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [fɑːm]
Preserving **,** **and** **Cooking** **on** **the** **Farm**
保存 , 和 烹饪 在 这 农场

农场里的食物保存和烹饪

[baɪ][eɪtʃ] . ['rʌsəl] [krɒs] , [rɪ'sɜːtʃ] [fuːd] [tek'nɒlədʒɪst] , [wʌn][iː] . ['kɜːtis] [griːn] , [miːt] ['mɑːkɪtɪŋ]
By **H** **.** **Russell** **Cross** **,** **Research** **Food** **Technologist** **,** **1** **E** **.** **Curtis** **Green** **,** **Meat** **Marketing**
经过 H . 罗素 叉 , 研究 食物 技术员 , 1 E . 柯蒂斯 绿色的 , 肉 营销
['speʃəlɪst] ,
Specialist **,**
专家 ,

作者：H. Russell Cross，食品技术研究专家；E. Curtis Green，肉类营销专家

[ˌtuː'tuː] ['wɪljəm] [ɑː(r)] . [dʒəunz] , [ɪk'stenʃ(ə)n] [miːt] ['speʃəlɪst] , [θriː]['rɒdʒə(r)][el] . [west] ,
2 **William** **R** **.** **Jones** **,** **Extension** **Meat** **Specialist** **,** **3** **Roger** **L** **.** **West** **,**
2 威廉 拉 . 琼斯 , 扩大 肉 专家 , 3 罗杰 L . 西方 ,
[ə'səʊsɪeɪt; ə'səʊʃɪeɪt] [prə'fesə(r)] ,
Associate **Professor** **,**
联系 教授 ,

William R. Jones，推广肉类专家，3 Roger L. West，副教授，

[miːt] ['saɪəns] , [fɔːr][ænd; ənd] ['æntəni] ['dʌbljuː] . [-] , [tʃiːf] , [miːt] ['saɪəns] [rɪ'sɜːtʃ]
Meat **Science** **,** **4** **and** **Anthony** **W** **.** **Kotula** **,** **Chief** **,** **Meat** **Science** **Research**
肉 科学 , 4 和 安东尼 W . 科图拉 , 首席 , 肉 科学 研究
[lə'bɒrətri] ,
Laboratory **,**
实验室 ,

肉类科学，4 和 Anthony W. Kotula，肉类科学研究实验室主任，

[faɪv] (['fəutəgræfs] [baɪ] ['dɒnld] [keɪ] . Rough6 [ænd; ənd] ['teri] [keɪ] . -)
5 **(** **Photographs** **by** **Donald** **K** **.** **Rough6** **and** **Terry** **K** **.** **O'Driscoll7** **)**
5 (照片 经过 唐纳德 K . Rough6 和 特里 K . -)

5（照片由 Donald K. Rough6 和 Terry K. O'Driscoll7 拍摄）

[wʌn] , [faɪv] , [sɪks] [miːt] ['saɪəns] [rɪ'sɜːtʃ] [lə'bɒrətri] , [ˌnɔːθ'iːstən] ['riːdʒən] , [siː] - [ef ɑːr] ,
1 **,** **5** **,** **6** **Meat** **Science** **Research** **Laboratory** **,** **Northeastern** **Region** **,** **SEA** **-** **FR** **,**
1 , 5 , 6 肉 科学 研究 实验室 , 东北部 地区 , 海 - FR ,
['beltsvɪl] , [ˌem 'diː] . - .
Beltsville **,** **Md** **.** **20705** **.**
贝尔茨维尔 , 马里兰州 . - .

1、5、6 肉类科学研究实验室，东北地区，SEA-FR，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[ˌtuːˈtuː] [ˌstændədaɪˈzeɪʃn] [brɑːntʃ] , [miːt] [ˈkwɒləti] [dɪˈvɪʒ(ə)n] , [fuːd] [ˈseɪfti] [ænd; ənd] [ˈkwɒləti] [ˈsɜːvɪs] ,
2 **Standardization** **Branch** **,** **Meat** **Quality** **Division** **,** **Food** **Safety** **and** **Quality** **Service** **,**
2 标准化 分支 , 肉 质量 分配 , 食物 安全 和 质量 服务 ,
[ˈwɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .
Washington **,** **D** **.** **C** **.** **20250** **.**
华盛顿 , D . C . - .

2 标准化处，肉类质量司，食品安全与质量服务处，华盛顿特区 20250。

[θriː] [kəʊˈɒpərətɪv] [ɪkˈstenʃ(ə)n] [ˈsɜːvɪs] , [ˈɔːbən] [ˌjuːnɪˈvɜːsəti] , [ˈɔːbən] , [ˈeɪlə] . - .
3 **Cooperative** **Extension** **Service** **,** **Auburn** **University** **,** **Auburn** **,** **Ala** **.** **36830** **.**
3 合作社 扩大 服务 , 奥本 大学 , 奥本 , 翼 . - .

3 奥本大学合作推广服务处，阿拉巴马州奥本市，邮编 36830。

[fɔːr] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv][ˈænɪm(ə)l] [ˈsaɪəns] , [ˌjuːnɪˈvɜːsəti][ɒv; əv] [ˈflɒrɪdə] , [ˈgeɪnesvɪl] , [flɑː] . -
4 **Department** **of** **Animal** **Science** **,** **University** **of** **Florida** **,** **Gainesville** **,** **Fla** **.** **32611**
4 部门 的 动物 科学 , 大学 的 佛罗里达 , 盖恩斯维尔 , 佛罗里达州 . -
.
:
.

4 佛罗里达大学动物科学系，盖恩斯维尔，佛罗里达州 32611。

[ˈsɛvən] [ˈbeltsvil] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [rɪˈsɜːtʃ] [ˈsentə(r)] , [ˌnɔːθˈiːstən] [ˈriːdʒən] , [siː] - [ef ɑːr] , [ˈbeltsvil] ,
7 **Beltsville** **Agricultural** **Research** **Center** **,** **Northeastern** **Region** **,** **SEA** **-** **FR** **,** **Beltsville** **,**
7 贝尔茨维尔 农业 研究 中心 , 东北部 地区 , 海 - FR , 贝尔茨维尔 ,
[ˌem ˈdiː] . - .
Md **.** **20705** **.**
马里兰州 . - .

7 贝尔茨维尔农业研究中心，东北地区，SEA-FR，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[sɪˈlekʃ(ə)n] [ænd; ənd][keə(r)][ɒv; əv][ˈænɪm(ə)l] [bɪˈfɔː(r)] [ˈslɔːtə(r)]
SELECTION **AND** **CARE** **OF** **ANIMAL** **BEFORE** **SLAUGHTER**
选择 和 关心 的 动物 前 屠宰

屠宰前动物的选择和照料

[ˈsevrəl] [ˈfæktəz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kənˈsɪdəd] [bɪˈfɔː(r)] [ˈslɔːtərɪŋ] [ə; eɪ][hɒg][fɔː(r); fə(r)] [həʊm]
Several **factors** **should** **be** **considered** **before** **slaughtering** **a** **hog** **for** **home**
一些 因素 应该 是 经过考虑的 前 屠宰 一个 猪 为了 家
[kənˈsʌmpʃ(ə)n] .
consumption **.**
消耗 .

宰杀生猪供家庭食用前应考虑以下几个因素。

[ðə; ði][məʊst][ɪmˈpɔːt(ə)nt] [kənˌsɪdəˈreɪʃnz] [ɑː(r); ə(r)] [helθ] , [kaɪnd][ɒv; əv][ˈænɪm(ə)l] ([ˈbærəʊ] , [gɪlt] ,
The **most** **important** **considerations** **are** **health** **,** **kind** **of** **animal** **(** **barrow** **,** **gilt** **,**
这 最多 重要的 考虑因素 是 健康 , 种类 的 动物 (巴罗 , 镀金 ,
[səʊ] , [ɔː(r)][bɔː(r)]) ,
sow **,** **or** **boar** **)** **,**
母猪 , 或者 公猪) ,

最重要的考虑因素是健康状况、动物种类（阉猪、后备母猪、母猪或公猪）。

[ɪkˈspektɪd] [miːt] [jiːld] , [ænd; ənd][keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][ˈænɪm(ə)l][ˈpraɪə(r)][tuː; tə] [ˈslɔːtə(r)] .
expected **meat** **yield** **,** **and** **care** **of** **the** **animal** **prior** **to** **slaughter** **.**
预期的 肉 屈服 , 和 关心 的 这 动物 事先的 到 屠宰 .

预期肉产量，以及屠宰前对动物的照料。

[helθ]
Health
健康

健康

[juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [teɪk] [keə(r)] [ðæt] [æn; ən] [ʌn'helθi] ['ænɪm(ə)l][ɪz][nɒt] [sɪ'lektɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['slɔːtə(r)] .

You	should	take	care	that	an	unhealthy	animal	is	not	selected	for	slaughter	.
你	应该	拿	关心	那	一个	不良	动物	是	不是	已选	为了	屠宰	.

你应该注意不要挑选不健康的动物去屠宰。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm][ɒv; əv] [sɪ'lekʃ(ə)n] , [lʊk] [fɔː(r); fə(r)][saɪnz][ɒv; əv] ['sɪknəs] [sʌtʃ] [æz; əz]['fiːvə(r)] ,

At	the	time	of	selection	,	look	for	signs	of	sickness	such	as	fever	,
在	这	时间	的	选择	,	看	为了	标志	的	疾病	这样的	作为	发烧	,

在挑选时，要注意观察是否有发烧等疾病症状。

[ɪn'kriːst] ['briːðɪŋ] [reɪt] , [ænd; ənd] [ˌdaɪə'rɪə] .

increased	breathing	rate	,	and	diarrhea	.
增加	呼吸	速度	,	和	腹泻	.

呼吸频率加快，并伴有腹泻。

['ænɪmlz] [sə'spektɪd] [ɒv; əv] ['biːɪŋ] [ʌn'helθi] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['triːtɪd] [baɪ][ə; eɪ][ˌvetərɪ'neəriən][ʌn'tɪl]

Animals	suspected	of	being	unhealthy	should	be	treated	by	a	veterinarian	until
动物	怀疑	的	存在	不良	应该	是	治疗	经过	一个	兽医	直到

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [rɪ'tɜːnd] [tuː; tə][ə; eɪ] ['helθi] [steɪt] .

the	animal	is	returned	to	a	healthy	state	.
这	动物	是	返回	到	一个	健康	状态	.

怀疑动物不健康时，应由兽医进行治疗，直至动物恢复健康状态。

['ænɪm(ə)l][keə(r)]

Animal	Care
动物	关心

动物护理

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɔːt(ə)nt][tuː; tə]['eksəsaɪz]['prɒpə(r)][keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l]['praɪə(r)][tuː; tə] ['slɔːtə(r)] ,

It	is	important	to	exercise	proper	care	of	the	animal	prior	to	slaughter	,
它	是	重要的	到	锻炼	恰当的	关心	的	这	动物	事先的	到	屠宰	,

宰杀前对动物进行妥善照料非常重要。

[ɪf] [juː; jʊ][ɪk'spekt][tuː; tə][əb'teɪn] [haɪ] ['kwɒlətɪ] [miːt] .

if	you	expect	to	obtain	high	quality	meat	.
如果	你	预计	到	获得	高的	质量	肉	.

如果您希望获得高质量的肉类。

[pen][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] , [draɪ] [pleɪs] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] ['slɔːtərɪŋ] .

Pen	the	animal	in	a	clean	,	dry	place	the	day	before	slaughtering	.
笔	这	动物	在	一个	干净的	,	干燥	地方	这	天	前	屠宰	.

宰杀前一天，将动物圈养在干净干燥的地方。

[rɪ'strɪkt] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][frɒm; frəm] [fiːd] - ['aʊəz] ['praɪə(r)][tuː; tə] ['slɔːtə(r)] ,

Restrict	the	animal	from	feed	24	hours	prior	to	slaughter	,
限制	这	动物	从	喂养	-	小时	事先的	到	屠宰	,

屠宰前24小时禁止动物进食。

[bʌt; bət][prə'vaɪd] ['ækses] [tuː; tə]['wɔːtə(r)][æt; ət][ɔːl] [taɪmz] .

but	provide	access	to	water	at	all	times	.
但	提供	使用权	到	水	在	全部	时代	.

但要确保随时都能获得水源。

[ðə; ði] ['slɔːtə(r)] [ɒv; əv][hɒt] , [ɪk'saɪtɪd] ['ænɪmlz] [ɪn'kriːsɪz; 'ɪŋkriːsɪz][ðə; ði][rɪsk][ɒv; əv] ['sɪknəs] , ['ɪndʒəri] ,

The	slaughter	of	hot	,	excited	animals	increases	the	risk	of	sickness	,	injury	,
这	屠宰	的	热的	,	兴奋的	动物	增加	这	风险	的	疾病	,	受伤	,

[ænd; ənd] [dɑːkə] [miːt] ;

and	darker	meat	;
和	较暗	肉	;

宰杀处于发热、兴奋状态的动物会增加患病、受伤和肉色变深的风险；

['ðeəfɔ:(r)] , [du:; də][nɒt] [rʌn] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɔ:(r)] ['res(ə)l] [wɪð] [ˌaɪ 'ti:] .

therefore	**,**	**do**	**not**	**run**	**the**	**animal**	**or**	**wrestle**	**with**	**it**	**.**
所以	,	做	不是	跑步	这	动物	或者	搏斗	和	它	.

因此，不要追赶或与动物搏斗。

['bru:zɪz] [ænd; ənd] [wɪp] [mɑ:rks] [kɔ:z] ['blʌdi] [spɒts] [wɪtʃ] [mʌst; məst][bi:; bi] [trɪmd] [aʊt] .

Bruises	**and**	**whip**	**marks**	**cause**	**bloody**	**spots**	**which**	**must**	**be**	**trimmed**	**out**	**.**
瘀伤	和	鞭	标记	原因	血腥	地点	哪个	必须	是	修剪过的	出去	.

瘀伤和鞭痕会留下血迹，必须将其修剪掉。

['ænɪm(ə)l] [taɪp] [ænd; ənd] [mi:t] [ji:ld]

Animal	**Type**	**and**	**Meat**	**Yield**
动物	类型	和	肉	屈服

动物类型和产肉量

[haɪɪst] ['kwɒləti] [pɔ:k] [ɪz] [prə'dju:st] [frɒm; frəm] [jʌŋ] , ['helθi] , [wel] - [fed] ,

Highest	**quality**	**pork**	**is**	**produced**	**from**	**young**	**,**	**healthy**	**,**	**well**	**-**	**fed**	**,**
最高	质量	猪肉	是	生产	从	年轻的	,	健康	,	出色地	-	美联储	,

最高品质的猪肉产自年轻、健康、喂养良好的猪只。

['mi:ti] [hɒgz] [ðæt] [weɪ] [frɒm; frəm] - [tu:; tə] - [paʊndz] .

meaty	**hogs**	**that**	**weigh**	**from**	**175**	**to**	**240**	**pounds**	**.**
肉质的	猪	那	称重	从	-	到	-	磅	.

体重在 175 到 240 磅之间的肉猪。

[ðə; ði] [mi:t] - [taɪp] [hɒg][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv] [fʊl] , [plʌmp] , ['mi:ti] [hæmz][ænd; ənd] [streɪt] , [smu:ð] [saɪdz] .

The	**meat**	**-**	**type**	**hog**	**should**	**have**	**full**	**,**	**plump**	**,**	**meaty**	**hams**	**and**	**straight**	**,**	**smooth**	**sides**	**.**
这	肉	-	类型	猪	应该	有	满的	,	丰满	,	肉质的	火腿	和	直的	,	光滑的	侧面	.

肉用型猪应该有饱满、肥美、肉质鲜嫩的后腿和笔直、光滑的侧身。

[fæt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][fɜ:m] , ['i:vnli] [dɪ'strɪbju:tɪd; 'dɪstrɪbju:tɪd] ,

Fat	**should**	**be**	**firm**	**,**	**evenly**	**distributed**	**,**
胖的	应该	是	公司	,	均匀地	分布式	,

脂肪层应紧实，分布均匀。

[ænd; ənd][nɒt][mɔ:(r)][ðæn; ðən][wʌn] . [sɪks][tu:; tə][wʌn] . ['sɛvən] ['ɪntʃɪz] ['ævərɪdʒ] ['θɪknəs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [bæk] .

and	**not**	**more**	**than**	**1**	**.**	**6**	**to**	**1**	**.**	**7**	**inches**	**average**	**thickness**	**over**	**the**	**back**	**.**
和	不是	更多的	比	1	.	6	到	1	.	7	英寸	平均的	厚度	超过	这	后退	.

背面平均厚度不超过 1.6 至 1.7 英寸。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [mi:t] - [taɪp] [hɒg][prədj'u:sɪz][æz; əz] [mʌtʃ] [pɔ:k] [æz; əz][ə; eɪ]['fæməli][ɒv; əv] [tu:] [kən'sju:mz] [ɪn] - [tu:; tə] - [mʌnθs] .

The	**average**	**meat**	**-**	**type**	**hog**	**produces**	**as**	**much**	**pork**	**as**	**a**	**family**	**of**	**two**	**consumes**	**in**	**10**	**to**	**12**	**months**	**.**
这	平均的	肉	-	类型	猪	产	作为	很多	猪肉	作为	一个	家庭	的	二	消耗	在	-	到	-	几个月	.

一头肉用猪平均产出的猪肉，足够一个两口之家在 10 到 12 个月内食用。

['hevɪə] , ['fætə(r)][hɒgz] [prə'dju:s] [les] [li:n] [ænd; ənd][mɔ:(r)] [ɪk'ses] [fæt] .

Heavier	**,**	**fatter**	**hogs**	**produce**	**less**	**lean**	**and**	**more**	**excess**	**fat**	**.**
较重	,	更胖	猪	生产	较少的	倾斜	和	更多的	过量的	胖的	.

体重较重、脂肪较多的猪产出的瘦肉较少，脂肪较多。

[ə; eɪ] [miːt] - [taɪp] [hɒg] , [wen] [kʌt] [ænd; ənd] [trɪmd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['meθədz] [dɪ'skraɪbd]
A **meat** **-** **type** **hog** **,** **when** **cut** **and** **trimmed** **according** **to** **the** **methods** **described**
一个 肉 - 类型 猪 , 什么时候 切 和 修剪过的 根据 到 这 方法 描述
['leɪtə(r)] ,
later **,**
之后 ,

肉用猪，按照后面描述的方法进行切割和修整后，

[wɪl] [jiːld] [ə'prɒksɪmətli] - [tuː; tə] - [pə'sent] [ɒv; əv] [ɪts] ['kɑːkəs] [weɪt] [ɪn] [hæm] ,
will **yield** **approximately** **65** **to** **70** **percent** **of** **its** **carcass** **weight** **in** **ham** **,**
将要 屈服 大约 - 到 - 百分比 的 它是 尸体 重量 在 火腿 ,

大约65%到70%的胴体重量可以产出火腿。

['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] , [lɔɪn] , ['beɪkən] , [ænd; ənd] ['bɒstən] [bʌt] .
picnic **shoulder** **,** **loin** **,** **bacon** **,** **and** **Boston** **butt** **.**
野餐 肩膀 , 腰部 , 熏肉 , 和 波士顿 屁股 .

野餐肩肉、腰肉、培根和波士顿臀肉。

[ɪk'spektɪd] [jiːldz] [ɒv; əv] ['meɪdʒə(r)] [ænd; ənd] ['maɪnə(r)] [kʌts] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [juː] . [es] . [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] [hɒg]
Expected **yields** **of** **major** **and** **minor** **cuts** **from** **a** **U** **.** **S** **.** **No** **.** **2** **hog**
预期的 产量 的 主要的 和 次要的 削减 从 一个 U . S . 不 . 2 猪
[ɑː(r); ə(r)] [prɪ'zentɪd] [ɪn] ['teɪb(ə)l] [wʌn] .
are **presented** **in** **table** **1** **.**
是 呈现 在 桌子 1 .

表 1 列出了美国 2 号猪主要部位和次要部位的预期产量。

['teɪb(ə)l] [wʌn] . — [pə'sentɪdʒɪz] [ɒv; əv] ['meɪdʒə(r)] [ænd; ənd] ['maɪnə(r)] [kʌts] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [juː] . [es] . [nəʊ]
Table **1** **.** **—** **Percentages** **of** **major** **and** **minor** **cuts** **from** **a** **U** **.** **S** **.** **No**
桌子 1 . — 百分比 的 主要的 和 次要的 削减 从 一个 U . S . 不
. [ˌtuː'tuː] [hɒg] ,
. **2** **hog** **,**
. 2 猪 ,

表1.—美国2号猪主要部位和次要部位的百分比，

[trɪmd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] ['juː'ɛsˌdiː'eɪ] [prə'siːdʒəz]
trimmed **according** **to** **USDA** **procedures**
修剪过的 根据 到 美国农业部 程序

根据美国农业部程序进行修剪

[kʌts] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv] ['juː'ɛsˌdiː'eɪ]
Cuts **Percentage** **of** **USDA**
削减 百分比 的 美国农业部

美国农业部削减百分比

['kɑːkəs] [weɪt]
carcass **weight**
尸体 重量

胴体重量

[hæm] ([trɪmd]) -
Ham **(** **trimmed** **)** **19**
火腿 (修剪过的) -

火腿（修整后）19

['beli] ([ʌn'trɪmd]) -
Belly **(** **untrimmed** **)** **18**
腹部 (未修剪的) -

腹部（未修剪）18

['kɒlə(r)] , [fæt] [bæk] , [ænd; ənd] [klɪə(r)] [pleɪt] -
Collar **,** **fat** **back** **,** **and** **clear** **plate** **18**
衣领 , 胖的 后退 , 和 清除 盘子 -

领子、肥背和透明板 18

['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] [ænd; ənd] ['bɒstən] [bʌt] ([trɪmd]) -
Picnic shoulder and Boston butt (trimmed) 17
野餐 肩膀 和 波士顿 屁股 (修剪过的) -

野餐肩肉和波士顿臀肉（修整过）17

[lɔɪn] ([trɪmd]) -
Loin (trimmed) 17
腰部 (修剪过的) -

腰肉（修整后）17

[fiːt] , [teɪl] , [ænd; ənd] [faɪv]
Feet , tail , and neckbones 5
脚 , 尾巴 , 和 颈骨 5

脚、尾和颈骨 5

['speərɪbz] [θriː]
Spareribs 3
排骨 3

排骨 3

[dʒaʊl] ([ʌn'trɪmd]) -
Jowl (untrimmed) 3100
面颊 (未修剪的) -

下巴（未修剪）3100

[fɔː(r)] [liːn] cuts8 -
Four lean cuts8 53
四 倾斜 cuts8 -

四项精简措施8 53

[ə'dæptɪd] [frɒm; frəm] [smɪθ] , [kɪŋ] & ['kɑːpəntə(r)] , - .
Adapted from Smith , King & Carpenter , 1975 .
改编 从 史密斯 , 国王 & 木匠 , - .

改编自 Smith、King 和 Carpenter，1975 年。

[eit][hæm] , [lɔɪn] , ['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] , [ænd; ənd] ['bɒstən] [bʌt] .
8 Ham , loin , picnic shoulder , and Boston butt .
8 火腿 , 腰部 , 野餐 肩膀 , 和 波士顿 屁股 .

8. 火腿、里脊肉、野餐肩肉和波士顿臀肉。

[ðə; ði] ['slɔːtə(r)] [ɒv; əv] [bɔːrz] [ɪz] [nɒt] [ˌrekə'mendɪd] .
The slaughter of boars is not recommended .
这 屠宰 的 野猪 是 不是 受到推崇的 .

不建议宰杀野猪。

[miːt] [frɒm; frəm] [bɔːrz] [hæz; həz] [ə; eɪ] [strɒŋ] ['əʊdə(r)] ['djʊərɪŋ] ['kʊkɪŋ] , [ænd; ənd] [æn; ən] [ɒf] -
Meat from boars has a strong odor during cooking , and an off -
肉 从 野猪 有 一个 强的 气味 期间 烹饪 , 和 一个 离开 -
['fleɪvə(r)] .
flavor .
味道 .

野猪肉在烹饪过程中会散发出强烈的气味，并且有异味。

[ðɪs] “ [seks] ” ['əʊdə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [ɪz] ['ɒf(ə)n] [aɪ'dentɪfaɪd] [æz; əz] ['biːɪŋ] “ ['səʊpi] ,
This “ sex ” odor and flavor is often identified as being “ soapy ,
这 “ 性别 ” 气味 和 味道 是 经常 已识别 作为 存在 “ 肥皂泡 ,

这种“性”气味和味道通常被描述为“肥皂味”，

” [ænd; ənd] [ðə; ði] ['əʊdə(r)] [ɪn'kriːsɪz; 'ɪŋkriːsɪz] [æz; əz] [bɔːrz] [ə'prəʊtʃ] ['sekʃuəl] [mə'tʃʊərəti] .
” and the odor increases as boars approach sexual maturity .
” 和 这 气味 增加 作为 野猪 方法 性 到期 .

“而且随着公猪接近性成熟，这种气味会越来越浓。”

[ɪf] [əʊld] [bɔːrz] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] ['slɔːtəd] ,

If	old	boars	are	to	be	slaughtered	,
如果	老的	野猪	是	到	是	屠杀	,

如果要宰杀老野猪，

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['kæsˌtreɪtid][ænd; ənd] [ə'laʊd] [tuː; tə] [hiːl] ['praɪə(r)][tuː; tə] ['biːɪŋ] ['slɔːtəd] .

they	should	be	castrated	and	allowed	to	heal	prior	to	being	slaughtered	.
他们	应该	是	阉割	和	允许	到	愈合	事先的	到	存在	屠杀	.

应该先阉割它们，待伤口愈合后再宰杀。

[prɪ'peərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['slɔːtə(r)]

PREPARING	FOR	SLAUGHTER
准备	为了	屠宰

准备宰杀

['praɪə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [deɪ] [ɒv; əv] ['slɔːtə(r)] , [sɪ'lekt] [ðə; ði] ['slɔːtə(r)] [saɪt] , [ə'kjuːmjəleɪt] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt] ,

Prior	to	the	day	of	slaughter	,	select	the	slaughter	site	,	accumulate	all	equipment	,
事先的	到	这	天	的	屠宰	,	选择	这	屠宰	地点	,	积累	全部	设备	,

屠宰前一天，选定屠宰地点，准备好所有设备，

[prɪ'peə(r)][fɔː(r); fə(r)] [weɪst] [dɪ'spəʊz(ə)l] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['nesəsəri] ,

prepare	for	waste	disposal	,	and	,	if	necessary	,
准备	为了	浪费	处理	,	和	,	如果	必要的	,

做好废物处理准备，如有必要，

[ə'reɪndʒ] [wɪð] [ə; eɪ]['ləʊk(ə)l]['prəʊsesə(r)][ɔː(r)] [miːt] ['mɑːkɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] .

arrange	with	a	local	processor	or	meat	market	for	chilling	and	cutting	the	carcass	.
安排	和	一个	当地的	处理器	或者	肉	市场	为了	令人不寒而栗	和	切割	这	尸体	.

与当地加工厂或肉店安排冷藏和分割胴体事宜。

[ɪf] [juː; jʊ][plæn][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] ['kɑːkəs] [tʃɪld] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] ,

If	you	plan	to	have	the	carcass	chilled	and	cut	up	,
如果	你	计划	到	有	这	尸体	冷藏	和	切	向上	,

如果你打算将动物尸体冷藏并分割，

[meɪk] [ə'rendʒmənts] [kən'sɜːnɪŋ] [ðə; ði][taɪm][ænd; ənd][deɪ][ɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [kæn; kən][biː; bi] [ək'septɪd] ,

make	arrangements	concerning	the	time	and	day	on	which	the	carcass	can	be	accepted	,
制作	安排	有关	这	时间	和	天	在	哪个	这	尸体	能	是	公认	,

安排接收动物尸体的时间和日期，

[ðə; ði] ['t͡ʃɑːd͡ʒɪz] , [ænd; ənd][spə'sɪfɪk] [ɪn'strʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪlɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [ænd; ənd] ['ræpɪŋ] .

the	charges	,	and	specific	instructions	for	chilling	,	cutting	,	and	wrapping	.
这	收费	,	和	具体的	指示	为了	令人不寒而栗	,	切割	,	和	包装	.

费用，以及冷藏、切割和包装的具体说明。

[saɪt] [sɪ'lekʃ(ə)n]

Site	Selection
地点	选择

选址

['slɔːtə(r)] [saɪt] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ɪz] [ɪk'striːmli] [ɪm'pɔːt(ə)nt] .

Slaughter	site	selection	is	extremely	important	.
屠宰	地点	选择	是	极其	重要的	.

屠宰场的选择至关重要。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [speɪs] [ænd; ənd] [ɪ'kwɪpmənt] ['niːdɪd] [wɪl] [dɪ'pend] [ɒn][ðə; ði] ['meθəd] (['skɔːldɪŋ]
The **amount** **of** **space** **and** **equipment** **needed** **will** **depend** **on** **the** **method** **(** **scalding**
这 数量 的 空间 和 设备 需要 将要 依赖 在 这 方法 (烫
[ɔː(r)] ['skɪnɪŋ]) [juːst] .
or **skinning** **)** **used** **.**
或者 剥皮) 用过的 .

所需的空间和设备数量取决于所采用的方法（烫毛或去皮）。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz][tuː; tə][biː; bi]['skɔːldɪd] ,
If **the** **carcass** **is** **to** **be** **scalded** **,**
如果 这 尸体 是 到 是 烫伤 ,

如果需要对胴体进行烫煮，

[biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [ə; eɪ][saɪt][ɪz] [sɪ'lektɪd] [weə(r)] [ə; eɪ]['faɪə(r)][kæn; kən][biː; bi] [bɪlt] ,
be **sure** **that** **a** **site** **is** **selected** **where** **a** **fire** **can** **be** **built** **,**
是 当然 那 一个 地点 是 已选 在哪里 一个 火 能 是 建造 ,

务必选择可以生火的地点。

[ænd; ənd] [kliːn] , ['rʌnɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪz][ə'veɪləb(ə)l] .
and **clean** **,** **running** **water** **is** **available** **.**
和 干净的 , 跑步 水 是 可用的 .

而且有干净的自来水供应。

[ɪf] [ə; eɪ] [triː] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [sə'spend] [ðə; ði] ['kɑːkəs] , [sɪ'lekt] [ə; eɪ] ['helθi] [lɪm] ,
If **a** **tree** **is** **to** **be** **used** **to** **suspend** **the** **carcass** **,** **select** **a** **healthy** **limb** **,**
如果 一个 树 是 到 是 用过的 到 暂停 这 尸体 , 选择 一个 健康 肢 ,

如果要用树来悬挂动物尸体，请选择健康的树枝。

[sɪks][tuː; tə][eɪt] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)][ænd; ənd][eɪt][tuː; tə] - [fiːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [graʊnd] .
6 **to** **8** **inches** **in** **diameter** **and** **8** **to** **10** **feet** **from** **the** **ground** **.**
6 到 8 英寸 在 直径 和 8 到 - 脚 从 这 地面 .

直径 6 至 8 英寸，离地 8 至 10 英尺。

[ðɪs] [wɪl] [ɪn'ʃʊə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [lɪm] [wɪl] [nɒt] [breɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] ,
This **will** **ensure** **that** **the** **limb** **will** **not** **break** **from** **the** **weight** **of** **the** **carcass** **,**
这 将要 确保 那 这 肢 将要 不是 休息 从 这 重量 的 这 尸体 ,

这样可以确保肢体不会因尸体的重量而折断。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['kɑːkəs] [kæn; kən][biː; bi] ['fʊli] [ɪk'stendɪd] [ə'bʌv] [ðə; ði] [graʊnd] [fɔː(r); fə(r)] ['vɪsərə]
and **the** **carcass** **can** **be** **fully** **extended** **above** **the** **ground** **for** **viscera**
和 这 尸体 能 是 完全 扩展 多于 这 地面 为了 内脏
[rɪ'muːv(ə)l][ænd; ənd] ['splɪtɪŋ] .
removal **and** **splitting** **.**
移动 和 分裂 .

而且可以将尸体完全抬离地面，以便取出内脏和进行分割。

[ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz][tuː; tə][biː; bi] ['slɔːtəd] [ɪn][ə; eɪ] ['bɪldɪŋ] ,
If **the** **animal** **is** **to** **be** **slaughtered** **in** **a** **building** **,**
如果 这 动物 是 到 是 屠杀 在 一个 建筑 ,

如果动物要在建筑物内宰杀，

[biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [ə; eɪ] [strɒŋ] [biːm] [eit][tuː; tə] - [fiːt] [frɒm; frəm][ðə; ði][flɔː(r)][ɪz][ə'veɪləb(ə)l] .
be **sure** **that** **a** **strong** **beam** **8** **to** **10** **feet** **from** **the** **floor** **is** **available** **.**
是 当然 那 一个 强的 光束 8 到 - 脚 从 这 地面 是 可用的 .

确保有一根距离地面 8 到 10 英尺的坚固横梁。

[ðə; ði][flɔː(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kliːn] [ænd; ənd] , ['prefrəbli] , ['kɒŋkriːt] .
The **floor** **should** **be** **clean** **and** **,** **preferably** **,** **concrete** **.**
这 地面 应该 是 干净的 和 , 最好 , 具体的 .

地面应干净，最好是水泥地面。

['ɑ:ftə(r)] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] ['slɔ:tə(r)] [saɪt] ,

After	selection	of	the	slaughter	site	,
后	选择	的	这	屠宰	地点	,

选定屠宰地点后，

[kli:n] [ʌp][ðə; ði]['eəriə][tu:; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [ðæt] [li:vz] [ænd; ənd][dɜ:t][ɑ:(r); ə(r)][nɒt] [bləʊn] [ɒn][ðə; ði]

clean	up	the	area	to	ensure	that	leaves	and	dirt	are	not	blown	on	the
干净的	向上	这	区域	到	确保	那	树叶	和	污垢	是	不是	吹	在	这

['kɑ:kəs] ['djʊərɪŋ] ['slɔ:tə(r)] .

carcass	during	slaughter	.
尸体	期间	屠宰	.

清理屠宰区域，确保宰杀过程中树叶和泥土不会被吹到动物尸体上。

[ɪf] [ðə; ði][saɪt][hæz; həz][ə; eɪ] ['wʊdn] [ɔ:(r)] ['kɒŋkri:t] [flɔ:(r)] ,

If	the	site	has	a	wooden	or	concrete	floor	,
如果	这	地点	有	一个	木制的	或者	具体的	地面	,

如果场地地面是木质或水泥的，

[wɒʃ] [ðə; ði][flɔ:(r)][ænd; ənd][ɔ:l] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv][səʊp][ænd; ənd]['wɔ:tə(r)] .

wash	the	floor	and	all	equipment	with	plenty	of	soap	and	water	.
洗	这	地面	和	全部	设备	和	很多	的	肥皂	和	水	.

用大量肥皂和水清洗地板和所有设备。

[bi:; bi][ʃʊə(r)][tu:; tə] [rɪns] ['θʌrəli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz]['sænɪˌtaɪzərz][dɪs'kʌlə(r)][ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd] [meɪ]

Be	sure	to	rinse	thoroughly	because	sanitizers	discolor	the	meat	and	may
是	当然	到	冲洗	彻底	因为	消毒剂	变色	这	肉	和	可能

[kɔ:z] [ɒf] - ['fleɪvəz] .

cause	off	-	flavors	.
原因	离开	-	口味	.

务必彻底冲洗干净，因为消毒剂会使肉变色，并可能导致异味。

[ɪf] ['ænɪmlz] [ɑ:(r); ə(r)][tu:; tə][bi:; bi] ['slɔ:təd] [ˌaʊt'dɔ:z] ,

If	animals	are	to	be	slaughtered	outdoors	,
如果	动物	是	到	是	屠杀	户外	,

如果要在户外宰杀动物，

[ju:z] [strɔ:] [tu:; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði]['eəriə] [weə(r)] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [wɪl] [bi:; bi] [sə'spendɪd] [ænd; ənd]

use	straw	to	cover	the	area	where	the	carcass	will	be	suspended	and
使用	稻草	到	覆盖	这	区域	在哪里	这	尸体	将要	是	暂停	和

[ɪ'vɪsəreɪtɪd] .

eviscerated	.
被掏空	.

用稻草覆盖悬挂和剖开尸体的区域。

[ðə; ði] ['weðə(r)] [ɒn][ðə; ði] [deɪ] [ɒv; əv] ['slɔ:tə(r)] [ʃʊd; ʃəd]['ɔ:lsəʊ][bi:; bi] [kən'sɪdəd] .

The	weather	on	the	day	of	slaughter	should	also	be	considered	.
这	天气	在	这	天	的	屠宰	应该	还	是	经过考虑的	.

屠宰当日的天气也应考虑在内。

['djʊərɪŋ][hɒt] ['weðə(r)] , [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['slɔ:təd] ['djʊərɪŋ][ðə; ði]['ku:lə(r)] ['ɜ:li]

During	hot	weather	,	the	animal	should	be	slaughtered	during	the	cooler	early
期间	热的	天气	,	这	动物	应该	是	屠杀	期间	这	冷却器	早期的

['mɔ:nɪŋ] [ɔ:(r)] [leɪt] ['i:vnɪŋ] ['aʊəz] .

morning	or	late	evening	hours	.
早晨	或者	晚的	晚上	小时	.

天气炎热时，应在清晨或傍晚较凉爽的时候宰杀牲畜。

[sɪns] [æn; ən] [ˌɪnɪk'spɪəriənst] ['pɜːs(ə)n] [wɪl] [teɪk] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['aʊəz] [tuː; tə] [kəm'pliːt] [ðə; ði]

Since	**an**	**inexperienced**	**person**	**will**	**take**	**2**	**to**	**3**	**hours**	**to**	**complete**	**the**
自从	一个	缺乏经验	人	将要	拿	2	到	3	小时	到	完全的	这

['slɔːtə(r)] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] ,

slaughter	**operation**	**,**
屠宰	手术	,

由于缺乏经验的人需要2到3个小时才能完成屠宰作业，

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə][ə'vɔɪd] [lɒŋ] [ɪk'spəʊʒə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] [tuː; tə] [haɪ]

care	**should**	**be**	**taken**	**to**	**avoid**	**long**	**exposure**	**of**	**the**	**carcass**	**to**	**high**
关心	应该	是	已采取	到	避免	长的	接触	的	这	尸体	到	高的

['temprətʃər] .

temperatures	**.**
温度	.

应注意避免将胴体长时间暴露在高温下。

['djʊərɪŋ][kəʊld] ['weðə(r)] [ɒv; əv] [les] [ðæn; ðən] 30° [ef] , [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][kæn; kən][biː; bi] ['slɔːtəd]

During	**cold**	**weather**	**of**	**less**	**than**	**30°**	**F**	**,**	**the**	**animal**	**can**	**be**	**slaughtered**
期间	寒冷的	天气	的	较少的	比	30°	F	,	这	动物	能	是	屠杀

[æt; ət]['eni] [taɪm] ,

at	**any**	**time**	**,**
在	任何	时间	,

在气温低于零下1摄氏度（30华氏度）的寒冷天气下，可以随时宰杀动物。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪəriə][duː; də][nɒt] [grəʊ] ['ræpɪdli][æt; ət][kəʊld] ['temprətʃər] .

because	**spoilage**	**bacteria**	**do**	**not**	**grow**	**rapidly**	**at**	**cold**	**temperatures**	**.**
因为	腐败	细菌	做	不是	生长	快速	在	寒冷的	温度	.

因为腐败细菌在低温下生长缓慢。

['djʊərɪŋ][pɪərɪədz][ɒv; əv] [ɪk'striːmli] [kəʊld] ['weðə(r)] ,

During	**periods**	**of**	**extremely**	**cold**	**weather**	**,**
期间	时期	的	极其	寒冷的	天气	,

在极寒天气期间，

[ə'vɔɪd] ['letɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [friːz] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] ['slɔːtə(r)] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] [miːt] [wɪl]

avoid	**letting**	**the**	**carcass**	**freeze**	**immediately**	**after**	**slaughter**	**because**	**the**	**meat**	**will**
避免	出租	这	尸体	冻结	立即地	后	屠宰	因为	这	肉	将要

[biː; bi] [les] ['tendə(r)][ðæn; ðən] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pə'mɪtɪd] [tuː; tə] [tʃɪl] [wɪ'ðaʊt] ['friːzɪŋ] .

be	**less**	**tender**	**than**	**if**	**it**	**is**	**permitted**	**to**	**chill**	**without**	**freezing**	**.**
是	较少的	投标	比	如果	它	是	允许	到	寒意	没有	冷冻	.

宰杀后不要立即将胴体冷冻，因为冷冻后的肉质不如自然冷却后的肉质鲜嫩。

['slɔːtə(r)] ['djʊərɪŋ] [haɪ] [wɪndz; waɪndz] [meɪ] [rɪ'zʌlt] [ɪn][dɜːt][ænd; ənd]['ʌðə(r)] [kən'tæmɪnənts] ['biːɪŋ]

Slaughter	**during**	**high**	**winds**	**may**	**result**	**in**	**dirt**	**and**	**other**	**contaminants**	**being**
屠宰	期间	高的	风	可能	结果	在	污垢	和	其他	污染物	存在

[bləʊn] ['ɒntə][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

blown	**onto**	**the**	**carcass**	**.**
吹	到	这	尸体	.

大风天气宰杀可能会导致灰尘和其他污染物被吹到动物尸体上。

[weɪst] [dɪ'spəʊz(ə)l]

Waste	**Disposal**
浪费	处理

废物处理

[ɔːl] [weɪst] ['prɒdʌkts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][dɪ'spəʊzd][ɒv; əv][ɪn][ə; eɪ]['sænət(ə)ri]['mænə(r)] .

All	**waste**	**products**	**should**	**be**	**disposed**	**of**	**in**	**a**	**sanitary**	**manner**	**.**
全部	浪费	产品	应该	是	处置	的	在	一个	卫生	方式	.

所有废弃物都应以卫生方式处理。

[ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz][tuː; tə][biː; bi] ['slɔːtəd] [ɪn][ðə; ði]['əʊpən] ,

If	the	animal	is	to	be	slaughtered	in	the	open	,
如果	这	动物	是	到	是	屠杀	在	这	打开	,

如果要在露天宰杀动物，

[sɪ'lekt] [ə; eɪ][saɪt] [wɪð] [gʊd] ['dreɪnɪdʒ] [səʊ] [ðæt] [blʌd] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][kæn; kən][dreɪn] [ə'weɪ]

select	a	site	with	good	drainage	so	that	blood	and	water	can	drain	away
选择	一个	地点	和	好的	引流	所以	那	血	和	水	能	流走	离开

[frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

from	the	carcass	.
从	这	尸体	.

选择排水良好的地点，以便血液和水能够从尸体上流走。

[duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [blʌd] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [pə'luːt] [ˌnɪə'baɪ] [striːmz] [ɔː(r)]['ʌðə(r)]['wɔːtə(r)]

Do	not	allow	blood	and	water	to	pollute	nearby	streams	or	other	water
做	不是	允许	血	和	水	到	污染	附近	溪流	或者	其他	水

[sə'plaɪz] .

supplies	.
补给品	.

不要让血液和水污染附近的溪流或其他水源。

[dɪ'spəʊz(ə)l][ɒv; əv] ['vɪsərə] [ænd; ənd][heə(r)][ɪz]['ɒf(ə)n][ə; eɪ]['prɒbləm] .

Disposal	of	viscera	and	hair	is	often	a	problem	.
处理	的	内脏	和	头发	是	经常	一个	问题	.

内脏和毛发的处理往往是个问题。

[ə'reɪndʒ] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ]['ləʊk(ə)l]['prəʊsesə(r)][ɔː(r)] ['rendərɪŋ] [plɑːnt] [pɪk] [ʌp] [ðiːz] [weɪsts] .

Arrange	to	have	a	local	processor	or	rendering	plant	pick	up	these	wastes	.
安排	到	有	一个	当地的	处理器	或者	渲染	植物	挑选	向上	这些	废物	.

安排当地的加工厂或动物尸体处理厂来收集这些废物。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɒt]['pɒsəb(ə)l] , ['beri] [ðem; ðəm][səʊ] [ðæt] [dɒgz][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['ænɪmlz] ['kænɒt] [dɪg]

If	this	is	not	possible	,	bury	them	so	that	dogs	and	other	animals	cannot	dig
如果	这	是	不是	可能的	,	埋葬	他们	所以	那	狗	和	其他	动物	不能	挖

[ðem; ðəm][ʌp] .

them	up	.
他们	向上	.

如果无法做到这一点，请将它们埋起来，以免狗和其他动物将它们挖出来。

[heə(r)][kæn; kən][biː; bi] [bɜːnd] .

Hair	can	be	burned	.
头发	能	是	烧伤	.

头发可以被烧焦。

['slɔːtə(r)] [ɪ'kwɪpmənt]

Slaughter	Equipment
屠宰	设备

屠宰设备

[ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz][nɒt] ['nesəsəri] [bʌt; bət]['sɜːt(ə)n]['aɪtəmz][ɑː(r); ə(r)]

Elaborate	and	expensive	equipment	is	not	necessary	but	certain	items	are
精心制作的	和	昂贵的	设备	是	不是	必要的	但	肯定	项目	是

[ɪ'senʃ(ə)l] ([fɪg] . [wʌn]) .

essential	(	fig	.	1	)	.
基本的	(	如图	.	1	)	.

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的（图 1）。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪl] [dɪ'pend] [ɒn][ðə; ði] ['slɔːtə(r)] [prə'siːdʒə(r)] [juːst] .

The	amount	of	equipment	will	depend	on	the	slaughter	procedure	used	.
这	数量	的	设备	将要	依赖	在	这	屠宰	程序	用过的	.

所需设备的数量取决于所采用的屠宰程序。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz][tuː; tə][biː; bi]['skɔːldɪd]['rɑːðə(r)][ðæn; ðən] [skɪnd] ,
If the carcass is to be scalded rather than skinned ,
如果 这 尸体 是 到 是 烫伤 相当 比 去皮 ,

如果要对胴体进行烫烫而不是剥皮，

[ə'dɪʃən(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪl] [biː; bi] ['niːdɪd] (['aɪtəmz] - [tuː; tə] -) .
additional equipment will be needed (items 16 to 23) .
额外的 设备 将要 是 需要 (项目 - 到 -) .

还需要其他设备（第 16 至 23 项）。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['slɔːtə(r)] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] :
The following slaughter equipment is recommended :
这 下列的 屠宰 设备 是 受到推崇的 :

建议使用以下屠宰设备：

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5302
PN - -

PN-5302

['fɪgə(r)] [wʌn] . — [ɪ'kwɪpmənt] [fɔː(r); fə(r)] ['slɔːtə(r)] .
Figure 1 . — Equipment for slaughter .
数字 1 . — 设备 为了 屠宰 .

图 1.—屠宰设备。

. - ['kælɪbə(r)]['raɪf(ə)l] [wɪð] [lɒŋ] [ɔː(r)] [lɒŋ] ['raɪf(ə)l] ['kɑːrtrɪdʒɪz]
. 22 caliber rifle with long or long rifle cartridges
. - 口径 步枪 和 长的 或者 长的 步枪 墨盒

.22口径步枪，使用长弹或长步枪弹

[ʃɑːp] ['skɪnɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd] [stiːl]
Sharp skinning knife and steel
锋利的 剥皮 刀 和 钢

锋利的剥皮刀和钢

['bəʊnɪŋ] [naɪf]
Boning knife
剔骨 刀

剔骨刀

[blɒk] [ænd; ənd]['tæk(ə)l][ɔː(r)] [tʃeɪn] [hɔɪst] — [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [strɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][həʊld] [weɪt] [ɒv; əv]
Block and tackle or chain hoist — should be strong enough to hold weight of
堵塞 和 处理 或者 链 提升 — 应该 是 强的 足够的 到 抓住 重量 的
[pɪg][tuː; tə][biː; bi] ['slɔːtəd]
pig to be slaughtered
猪 到 是 屠杀

滑轮组或链式起重机——应足够坚固，能够承受待宰猪的重量。

[tʃɒks] — ['kɒŋkriːt] [blɒks] [wɜːk] [wel]
Chocks — concrete blocks work well
垫块 — 具体的 积木 工作 出色地

楔块——混凝土块效果很好

[miːt] [sɔː]
Meat saw
肉 锯

肉锯

[ɔɪl] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] [stəʊn]
Oil or water stone
油 或者 水 石头

油石或水石

['æmpl] [kəʊld]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋ] [hændz] , [ɪ'kwɪpmənt] , ['kɑ:kəs] [ænd; ənd] ['baɪˌprɒdʌkt]

Ample	**cold**	**water**	**for**	**washing**	**hands**	**,**	**equipment**	**,**	**carcass**	**and**	**byproducts**
充足	寒冷的	水	为了	洗涤	双手	,	设备	,	尸体	和	副产品

充足的冷水用于清洗双手、设备、动物尸体和副产品。

[tri:] [wɪð] [strɒŋ] [lɪm] , [bi:m] [ɔ:(r)]['traɪpɒd][eit][tu:; tə] - [fi:t] [haɪ] , [ɔ:(r)]['træktə(r)] [wɪð] [haɪ'drɒlɪk] [lɪft]

Tree	**with**	**strong**	**limb**	**,**	**beam**	**or**	**tripod**	**8**	**to**	**10**	**feet**	**high**	**,**	**or**	**tractor**	**with**	**hydraulic**	**lift**
树	和	强的	肢	,	光束	或者	三脚架	8	到	-	脚	高的	,	或者	拖拉机	和	液压	举起

一棵枝干粗壮的树、一根8到10英尺高的横梁或三脚架，或者一台带液压升降装置的拖拉机

['spredə(r)] (['gæmbrəl][ɔ:(r)]['met(ə)l][paɪp])

Spreader	**(**	**gambrel**	**or**	**metal**	**pipe**	**)**
撒布器	(	斜撑	或者	金属	管道	)

撑杆（斜撑杆或金属管）

['bʌkit] ([ˌtu:'tu:][ɔ:(r)][θri:])

Buckets	**(**	**2**	**or**	**3**	**)**
水桶	(	2	或者	3	)

水桶（2 或 3 个）

[aɪs][ɔ:(r)][kəʊld]['wɔ:tə(r)]

Ice	**or**	**cold**	**water**
冰	或者	寒冷的	水

冰或冷水

[strɔ:] [fɔ:(r); fə(r)] ['pleɪsɪŋ] ['ʌndə(r)]['ænɪm(ə)l]['djʊərɪŋ] [ɪˌvɪsə'reɪʃən] [ænd; ənd] ['splɪtɪŋ]

Straw	**for**	**placing**	**under**	**animal**	**during**	**evisceration**	**and**	**splitting**
稻草	为了	放置	在下面	动物	期间	内脏切除	和	分裂

用于在动物内脏去除和分割过程中垫在动物身下的稻草

[kli:n] [klɒθs] [ɔ:(r)]['plæstɪk][fɔ:(r); fə(r)] [prə'tekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [mi:t] ['djʊərɪŋ] ['trænspɔ:t]

Clean	**cloths**	**or**	**plastic**	**for**	**protection**	**of**	**meat**	**during**	**transport**
干净的	布料	或者	塑料	为了	保护	的	肉	期间	运输

用干净的布或塑料布保护肉类在运输过程中不受损坏

[kli:n] [strɪŋ]

Clean	**string**
干净的	细绳

干净的弦

['skɔ:ldɪŋ] ['bærəl]

Scalding	**barrel**
烫	桶

烫伤桶

[pɒt][ɔ:(r)]['bærəl][fɔ:(r); fə(r)] ['hi:tɪŋ] ['wɔ:tə(r)]

Pot	**or**	**barrel**	**for**	**heating**	**water**
锅	或者	桶	为了	加热	水

用于加热水的锅或桶

[bel] [skɹ'eɪpəz] ([wʌn][ɔ:(r)][ˌtu:'tu:]) — [ðiːz] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt] ['nesəsəri] [bʌt; bət]['helpf(ə)l]

Bell	**scrapers**	**(**	**1**	**or**	**2**	**)**	**—**	**these**	**are**	**not**	**necessary**	**but**	**helpful**
钟	刮刀	(	1	或者	2	)	—	这些	是	不是	必要的	但	有帮助

钟形刮刀（1 或 2 个）——这些并非必需，但很有帮助。

['plaɪwʊd] [ɔ:(r)]['ʌðə(r)]['sɒlɪd][mə'tɪəriəl][fɔ:(r); fə(r)] ['skɔ:ldɪŋ] ['plætfɔ:m]

Plywood	**or**	**other**	**solid**	**material**	**for**	**scalding**	**platform**
胶合板	或者	其他	坚硬的	材料	为了	烫	平台

用于烫伤平台的胶合板或其他实心材料

[θə'mɒmɪtə(r)] [wɪtʃ] ['redʒɪstər] [ʌp] [tuː; tə] 200° [ef]
Thermometer **which** **registers** **up** **to** **200°** **F**
温度计 哪个 登记簿 向上 到 200° F

可测量高达 200°F 的温度计

[draɪ] [wʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['faɪə(r)]
Dry **wood** **for** **fire**
干燥 木头 为了 火

干柴可用于生火

[hɒg] [ɔː(r)] [heɪ] [hʊk]
Hog **or** **hay** **hook**
猪 或者 干草 钩

猪钩或干草钩

['prəʊpeɪn] [tɔːtʃ] [ɔː(r)] [bləʊ] [tɔːtʃ]
Propane **torch** **or** **blow** **torch**
丙烷 火炬 或者 吹 火炬

丙烷喷灯或吹火炬

[biː; bi] [ʃʊə(r)] [ðæt] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt] [ðæt] [wɪl] [kʌm] [ɪn] ['kɒntækt] [wɪð] [miːt] [ɪz] ['θʌrəli] [kliːnd] .
Be **sure** **that** **all** **equipment** **that** **will** **come** **in** **contact** **with** **meat** **is** **thoroughly** **cleaned** **.**
是 当然 那 全部 设备 那 将要 来 在 接触 和 肉 是 彻底 已清洗 .

务必确保所有与肉类接触的设备都彻底清洁。

[blʌd] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [mə'tɪərɪəlz] [ðæt] [get] [ɒn] [ðə; ði] ['aʊtə(r)] ['gɑːmənts] [ɒv; əv] ['wɜːkəz] ['djʊərɪŋ]
Blood **and** **other** **materials** **that** **get** **on** **the** **outer** **garments** **of** **workers** **during**
血 和 其他 材料 那 得到 在 这 外 服装 的 工人 期间
['slɔːtə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [træns'fɜːd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wɒʃt] .
slaughter **should** **not** **be** **transferred** **to** **the** **carcass** **after** **it** **is** **washed** **.**
屠宰 应该 不是 是 转移 到 这 尸体 后 它 是 洗过 .

屠宰过程中沾到工人外衣上的血液和其他物质，在清洗后不应转移到胴体上。

[ə'dɪʃən(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] ['niːdɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz] ['lɪstɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['sekʃ(ə)n] , “
Additional **equipment** **needed** **for** **cutting** **the** **carcass** **is** **listed** **in** **the** **section** **,** **“**
额外的 设备 需要 为了 切割 这 尸体 是 列出 在 这 部分 , “
['kʌtɪŋ] .
Cutting **.**
切割 .

切割胴体所需的其他设备列于“切割”部分。

” ['slɔːtə(r)]
” **SLAUGHTER**
” 屠宰

“屠宰

['stʌnɪŋ]
Stunning
令人惊叹的

令人惊叹的

[ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kɪld] [æz; əz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [hjuː'meɪnli] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .
The **animal** **should** **be** **killed** **as** **quickly** **and** **humanely** **as** **possible** **.**
这 动物 应该 是 被杀 作为 迅速地 和 人道地 作为 可能的 .

应该尽快以人道的方式杀死这只动物。

[ɪn] [məʊst] ['slɔːtə(r)] [plɑːnts] , [hɒgz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'moʊbəlaɪzd] ['aɪðə(r)] [baɪ] [ɪ'lektrɪk(ə)l] ['stʌnɪŋ] [ɔː(r)]
In **most** **slaughter** **plants** **,** **hogs** **are** **immobilized** **either** **by** **electrical** **stunning** **or**
在 最多 屠宰 植物 , 猪 是 固定 任何一个 经过 电气 令人惊叹的 或者
['kɑːbən] [daɪ'ɒksaɪd] [gæs] [ˌsʌfə'keɪʃn] .
carbon **dioxide** **gas** **suffocation** **.**
碳 二氧化硫 气体 窒息 .

在大多数屠宰场，猪是通过电击晕或二氧化碳气体窒息来使其失去行动能力的。

[ɒn] [ðə; ði] [fɑːm] [ə; eɪ] [hɒg] [kæn; kən] [biː; bi] [stʌnd] [baɪ] ['straɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] [ʃɑːp] [bləʊ] [wɪð] [ə; eɪ]

On	the	farm	a	hog	can	be	stunned	by	striking	it	one	sharp	blow	with	a
在	这	农场	一个	猪	能	是	目瞪口呆	经过	引人注目	它	一	锋利的	吹	和	一个

[məˈkænɪkl] ['stʌnə(r)] [ɔː(r)] [baɪ] ['ʃuːtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['fɔːhed; 'fɒrɪd] [ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd]

mechanical	stunner	or	by	shooting	it	in	the	forehead	midway	between	and
机械的	惊艳	或者	经过	射击	它	在	这	前额	中途	之间	和

['slaɪtli] [ə'bʌv] [ðə; ði] [aɪz] .

slightly	above	the	eyes	.
轻微地	多于	这	眼睛	.

在农场里，可以用机械击晕器猛击一击使猪昏迷，或者用枪射击其额头，位置在两眼之间略上方。

[ðə; ði] [fɜːst] [ə'tempt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sək'sesf(ə)l] ([fɪg] . [ˌtuː'tuː]) .

The	first	attempt	should	be	successful	(	fig	.	2	)	.
这	第一的	试图	应该	是	成功的	(	如图	.	2	)	.

第一次尝试应该会成功（图 2）。

[ɪm'prɒpəli] [pleɪst] ['bʊlɪt] [kʊd; kəd] [kɔːz] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [mʌtʃ] [peɪn] [ænd; ənd] ['ɪndʒə(r)] ['helpər]

Improperly	placed	bullets	could	cause	the	animal	much	pain	and	injure	helpers
不恰当	放置	子弹	可以	原因	这	动物	很多	疼痛	和	损伤	助手

[ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['laɪvstɒk] .

or	other	livestock	.
或者	其他	家畜	.

子弹位置不当可能会给动物造成极大的痛苦，并伤及帮手或其他牲畜。

['ænɪmlz] [ðæt] [bɪ'kʌm] [ɪk'saɪtɪd] ['djʊərɪŋ] ['stʌnɪŋ] [wɪl] [nɒt] [bliːd] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðəʊz] [les]

Animals	that	become	excited	during	stunning	will	not	bleed	as	well	as	those	less
动物	那	变得	兴奋的	期间	令人惊叹的	将要	不是	流血	作为	出色地	作为	那些	较少的

[ɪk'saɪtɪd] .

excited	.
兴奋的	.

在击晕过程中，如果动物过于兴奋，则出血量会比不太兴奋的动物少。

[æz; əz] ['ɔːlweɪz] [ðə; ði] [keɪs] [wen'evə(r)] ['juːzɪŋ] ['faɪrɑːrmz] , ['eksəsaɪz] [ɔːl] [ə'prəʊpriət] ['seɪfti] [pri'kɔːʃənz]

As	always	the	case	whenever	using	firearms	,	exercise	all	appropriate	safety	precautions
作为	总是	这	案件	每当	使用	枪支	,	锻炼	全部	合适的	安全	防范措施

.

:
.

与以往使用枪支时一样，务必采取一切适当的安全预防措施。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5302
PN	-	-

PN-5302

['fɪgə(r)] [ˌtuː'tuː] . — ['stʌnɪŋ] .

Figure	2	.	—	Stunning	.
数字	2	.	—	令人惊叹的	.

图 2.—惊艳。

['bliːdɪŋ]

Bleeding
出血

出血

['bliːdɪŋ] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['slɔːtərɪŋ] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] .

Bleeding	is	a	very	important	part	of	the	slaughtering	operation	.
出血	是	一个	非常	重要的	部分	的	这	屠宰	手术	.

放血是屠宰过程中非常重要的一部分。

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][bled] [wɪ'ðɪn] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [daʊn] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði]

The	animal	should	be	bled	within	2	minutes	after	it	is	down	because	the
这	动物	应该	是	出血	之内	2	分钟	后	它	是	向下	因为	这

[blʌd] ['preʃə(r)] [meɪ] [ɪn'kriːs] [ænd; ənd] [ðʌs] [breɪk] [ðə; ði] ['kəpɪlərɪz] [ænd; ənd] [kɔːz] [æn; ən]

blood	pressure	may	increase	and	thus	break	the	capillaries	and	cause	an
血	压力	可能	增加	和	因此	休息	这	毛细血管	和	原因	一个

[ˌʌnə'træktɪv] [kən'dɪʃn] [ɪn][ðə; ði] [miːt] [kɔːld] “ [blʌd] [splæʃ] .

unattractive	condition	in	the	meat	called	“	blood	splash	.
不吸引人	状况	在	这	肉	称为	“	血	溅	.

动物倒地后应在 2 分钟内放血，因为血压可能会升高，从而导致毛细血管破裂，造成肉中出现一种称为“血溅”的难看现象。

” [ɔːl'ðəʊ] [miːt] [wɪð] [ðɪs] [kən'dɪʃn] [ɪz] [seɪf] [fɔː(r); fə(r)] [kən'sʌmpʃ(ə)n] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt] [ʌn'plez(ə)nt]

”	Although	meat	with	this	condition	is	safe	for	consumption	,	it	is	quite	unpleasant
”	虽然	肉	和	这	状况	是	安全的	为了	消耗	,	它	是	相当	令人不快的

[ɪn] [ə'pɪərəns] .

in	appearance	.
在	外貌	.

“虽然这种肉可以安全食用，但外观很不美观。”

['ɑːftə(r)] ['stʌnɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ɪts] [bæk] ,

After	stunning	the	animal	,	place	it	on	its	back	,
后	令人惊叹的	这	动物	,	地方	它	在	它是	后退	,

将动物击晕后，将其仰面放置。

['pɜːfɪktli] [streɪt] [wɪð] [ðə; ði] [hed] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [graʊnd] .

perfectly	straight	with	the	head	close	to	the	ground	.
完美	直的	和	这	头	关闭	到	这	地面	.

身体笔直，头部贴近地面。

[ə; eɪ]['helpə(r)][kæn; kən][stænd]['əʊvə(r)][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ænd; ənd][həʊld][ɪts] [frʌnt] [legz] .

A	helper	can	stand	over	the	animal	and	hold	its	front	legs	.
一个	帮手	能	站立	超过	这	动物	和	抓住	它是	正面	腿	.

助手可以站在动物上方，抓住它的前腿。

[ləʊ'keɪt][ðə; ði][tɪp][ɒv; əv][ðə; ði] ['brestbəʊn] , [ə'lɒŋ] [ðə; ði]['mɪdlaɪn] ([fɪg] . [θriː]) .

Locate	the	tip	of	the	breastbone	,	along	the	midline	(	fig	.	3	)	.
定位	这	提示	的	这	胸骨	,	沿着	这	中线	(	如图	.	3	)	.

找到胸骨尖端，沿中线（图 3）。

[ə; eɪ][sɪks] - [ɪntʃ] ['stɪkɪŋ] [naɪf] ['ʃaːpənd] [ɒn][bəuθ][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði][tɪp][ɪz][best] .

A	6	-	inch	sticking	knife	sharpened	on	both	sides	of	the	tip	is	best	.
一个	6	-	英寸	粘性	刀	锋利	在	两个都	侧面	的	这	提示	是	最好的	.

最好使用一把6英寸长的、刀尖两侧都磨利的切菜刀。

[haʊ'evə(r)] , [ə; eɪ]['regjələ(r)]['bəʊnɪŋ][ɔː(r)] ['skɪnɪŋ] [naɪf] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] .

However	,	a	regular	boning	or	skinning	knife	can	be	used	.
然而	,	一个	常规的	剔骨	或者	剥皮	刀	能	是	用过的	.

不过，也可以使用普通的剔骨刀或剥皮刀。

[həʊld][ðə; ði] [naɪf] [æt; ət][ə; eɪ] - [tuː; tə] - - [dɪ'griː] ['æŋg(ə)l] ,

Hold	the	knife	at	a	35	to	40	-	degree	angle	,
抓住	这	刀	在	一个	-	到	-	-	程度	角度	,

将刀刃保持在35到40度角，

[θrʌst] [ˌaɪ ˈtiː][ˈʌndə(r)][ðə; ði] [ˈbrestbəʊn] [wɪð] [ðə; ði] [pɔɪnt] [eɪmd] [təˈwɔːd] [ðə; ði][teɪl][ænd; ənd] [ðen]
thrust **it** **under** **the** **breastbone** **with** **the** **point** **aimed** **toward** **the** **tail** **and** **then**
推力 它 在下面 这 胸骨 和 这 观点 旨在 朝向 这 尾巴 和 然后
[gɪv] [æn; ən] [ˈʌpwəd] [θrʌst] ([dɪp][ðə; ði] [pɔɪnt]) [tuː; tə][ˈsevə(r)][ðə; ði][kəˈrɒtɪd] [ˈɑːtəri] ([fɪgz] . [fɔːr] &
give **an** **upward** **thrust** **(** **dip** **the** **point** **)** **to** **sever** **the** **carotid** **artery** **(** **figs** **.** **4** **&**
给 一个 向上 推力 (蘸 这 观点) 到 断绝 这 颈动脉 动脉 (无花果 . 4 &
[faɪv]) .
5 **)** **.**
5) .

将刀尖指向尾部，刺入胸骨下方，然后向上刺（刺入刀尖）切断颈动脉（图 4 和图 5）。

[nəʊ] [ˈtwɪstɪŋ] [ɔː(r)] [krɒs] - [ˈkʌtɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ɪz] [ˈnesəsəri] .
No **twisting** **or** **cross** **-** **cutting** **of** **the** **knife** **is** **necessary** **.**
不 扭曲 或者 叉 - 切割 的 这 刀 是 必要的 .

无需扭转或交叉切割刀具。

[ɪf] [ðə; ði][hɒg] [dʌz] [nɒt] [bliːd] ,
If **the** **hog** **does** **not** **bleed** **,**
如果 这 猪 做 不是 流血 ,

如果猪没有流血，

[ɪnˈsɜːt] [ðə; ði] [naɪf] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [diːpə(r)] [ə; eɪ]['sekənd] [taɪm] [ænd; ənd][ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['lɪt(ə)l]
insert **the** **knife** **a** **little** **deeper** **a** **second** **time** **and** **there** **should** **be** **little**
插入 这 刀 一个 小的 更深 一个 第二 时间 和 那里 应该 是 小的
['dɪfɪkəlti] ['getɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] [stɪk] .
difficulty **getting** **a** **good** **stick** **.**
困难 获得 一个 好的 戳 .

第二次将刀子再深插一点，应该就能轻松撬出一根好棍子了。

[tuː; tə][əˈvɔɪd][ə; eɪ] “ ['ʃəʊldə(r)] [stɪk] ” [duː; də][nɒt] [ɪnˈsɜːt][ðə; ði] [naɪf] [tuː] [fɑː(r)][tuː; tə]['aɪðə(r)][saɪd] .
To **avoid** **a** **“** **shoulder** **stick** **”** **do** **not** **insert** **the** **knife** **too** **far** **to** **either** **side** **.**
到 避免 一个 “ 肩膀 戳 ” 做 不是 插入 这 刀 也 远的 到 任何一个 边 .

为避免“肩部刺伤”，请勿将刀插入过深。

[ðə; ði] ['blʌdi] ['tɪʃuː] [rɪ'zʌltɪŋ] [frɒm; frəm][ə; eɪ] ['ʃəʊldə(r)] [stɪk] [wɪl] ['sʌbsɪkwəntli] [rɪ'kwaɪə(r)]
The **bloody** **tissue** **resulting** **from** **a** **shoulder** **stick** **will** **subsequently** **require**
这 血腥 组织 结果 从 一个 肩膀 戳 将要 随后 要求
['trɪmɪŋ] .
trimming **.**
修剪 .

肩部被棍棒击中后产生的血性组织随后需要修剪。

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd]['ɔːlsəʊ][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [meɪk] ['sɜːt(ə)n] [ðæt] [ðə; ði][hɒg] [dʌz] [nɒt] [kɪk] [juː; jʊ][ɔː(r)]
Care **should** **also** **be** **taken** **to** **make** **certain** **that** **the** **hog** **does** **not** **kick** **you** **or**
关心 应该 还 是 已采取 到 制作 肯定 那 这 猪 做 不是 踢 你 或者
[ðə; ði] [naɪf] .
the **knife** **.**
这 刀 .

还要注意确保猪不会踢到你或刀。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5304**
PN - -

PN-5304

['fɪgə(r)] [θriː] . — [ləʊˈkeɪtɪŋ] ['brestbəʊn] .
Figure **3** **.** **—** **Locating** **breastbone** **.**
数字 3 . — 定位 胸骨 .

图 3.—定位胸骨。

['fɪgə(r)] [fɔːr] . — ['stɪkɪŋ] (['bliːdɪŋ]) .

Figure	4	.	—	Sticking	(	bleeding	)	.
数字	4	.	—	粘性	(	出血	)	.

图 4.—粘连（出血）。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	5305
PN	-	-

PN-5305

['fɪgə(r)] [faɪv] . — [pəˈzɪʃnz] [fɔː(r); fə(r)] ['stɪkɪŋ] .

Figure	5	.	—	Positions	for	sticking	.
数字	5	.	—	职位	为了	粘性	.

图 5.—粘附位置。

[heə(r)] [ɔː(r)] [skɪn] [rɪˈmuːv(ə)l]

Hair	or	Skin	Removal
头发	或者	皮肤	移动

脱毛或皮肤去除

[wʌns] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [ɪz] [bled] ,

Once	the	animal	is	bled	,
一次	这	动物	是	出血	,

动物放血后，

[ðə; ði] [heə(r)] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [baɪ] ['skɔːldɪŋ] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ]

the	hair	can	be	removed	by	scalding	the	animal	in	hot	water	and	scraping
这	头发	能	是	已移除	经过	烫	这	动物	在	热的	水	和	刮擦

;

;

;

可以用热水烫伤动物并刮掉毛发；

[ɔː(r)] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [heə(r)] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [baɪ] ['skɪnɪŋ] .

or	the	skin	and	hair	can	be	removed	by	skinning	.
或者	这	皮肤	和	头发	能	是	已移除	经过	剥皮	.

或者可以通过剥皮去除皮肤和毛发。

[trəˈdɪʃənəli] , [hɒgz] [hæv; həv] [biːn] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [skreɪpt] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [skɪn] [ɪz] [left] [ɪnˈtækt]

Traditionally	,	hogs	have	been	scalded	and	scraped	,	and	the	skin	is	left	intact
传统上	,	猪	有	到过	烫伤	和	刮擦	,	和	这	皮肤	是	左边	完好无损的

.

:

.

传统上，猪会被烫伤和刮毛，猪皮则保持完整。

[bəuθ] [prəˈsiːdʒəz] [wɪl] [biː; bi] [dɪˈskʌst] [bɪˈkəz; bɪˈkɒz] ['meni] ['piːp(ə)l] [naʊ] [faɪnd] [ðə; ði] ['skɪnɪŋ]

Both	procedures	will	be	discussed	because	many	people	now	find	the	skinning
两个都	程序	将要	是	讨论	因为	许多	人们	现在	寻找	这	剥皮

['meθəd] [tuː; tə] [biː; bi] ['iːzɪə] ,

method	to	be	easier	,
方法	到	是	更轻松	,

我们将对两种手术方法进行讨论，因为现在许多人认为剥皮法更容易操作。

[tuː; tə] [rɪˈkwaɪə(r)] [les] [ɪˈkwɪpmənt] , [ænd; ənd] [tuː; tə] [rɪˈzʌlt] [ɪn] [æn; ən] ['iːkwəli] [əkˈseptəb(ə)l] ['faɪn(ə)l]

to	require	less	equipment	,	and	to	result	in	an	equally	acceptable	final
到	要求	较少的	设备	,	和	到	结果	在	一个	同样地	可接受	最终的

['prɒdʌkt] .

product	.
产品	.

所需设备更少，且最终产品同样令人满意。

['skɔ:ldɪŋ] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] ['meθəd] :

Scalding	**and**	**Scraping**	**Method**	**:**
烫	和	刮擦	方法	:

烫烫刮除法:

[fɔ:(r); fə(r)] ['skɔ:ldɪŋ] , [ðə; ði][məʊst][ɪm'pɔ:t(ə)nt][kən,sɪdə'reɪʃ(ə)n][ɪz] [meɪn'teɪnɪŋ] [æn; ən] ['ædɪkwət] [sə'plaɪ]

For	**scalding**	**,**	**the**	**most**	**important**	**consideration**	**is**	**maintaining**	**an**	**adequate**	**supply**
为了	烫	,	这	最多	重要的	考虑	是	保持	一个	足够的	供应

[ɒv; əv] ['prɒpəli] ['hi:tɪd] ['wɔ:tə(r)] .

of	**properly**	**heated**	**water**	**.**
的	适当地	加热	水	.

对于烫伤，最重要的考虑因素是保持充足的、温度适宜的热水供应。

[ə'prɒksɪmətli] - ['gæləns] [ɒv; əv][nɪə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [wɪl] [bi:; bi] ['ni:dɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [pɪg] .

Approximately	**50**	**gallons**	**of**	**near**	**boiling**	**water**	**will**	**be**	**needed**	**for**	**each**	**pig**	**.**
大约	-	加仑	的	靠近	沸腾	水	将要	是	需要	为了	每个	猪	.

每头猪大约需要 50 加仑接近沸腾的水。

[ðɪs] ['wɔ:tə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['redi] (['bɔɪlɪŋ]) [bɪ'fɔ:(r)][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [stʌnd] [ænd; ənd][bled] .

This	**water**	**should**	**be**	**ready**	**(**	**boiling**	**)**	**before**	**the**	**animal**	**is**	**stunned**	**and**	**bled**	**.**
这	水	应该	是	准备好	(	沸腾	)	前	这	动物	是	目瞪口呆	和	出血	.

在将动物击晕放血之前，水应该已经准备好（沸腾的）。

['ɑ:ftə(r)][ðə; ði][hɒt]['wɔ:tə(r)][ɪz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði] ['skɔ:ldɪŋ] ['bærəl] ,

After	**the**	**hot**	**water**	**is**	**placed**	**in**	**the**	**scalding**	**barrel**	**,**
后	这	热的	水	是	放置	在	这	烫	桶	,

将热水倒入烫烫桶后，

[ˌaɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] [ə'dʒʌstɪd] [tu:; tə][ðə; ði]['prɒpə(r)] ['temprətʃə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['skɔ:ldɪŋ] [baɪ] ['ædɪŋ]

it	**can**	**be**	**adjusted**	**to**	**the**	**proper**	**temperature**	**for**	**scalding**	**by**	**adding**
它	能	是	调整	到	这	恰当的	温度	为了	烫	经过	添加

[kəʊld]['wɔ:tə(r)] .

cold	**water**	**.**
寒冷的	水	.

加入冷水即可调节至合适的烫伤温度。

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][kæn; kən][bi:; bi]['skɔ:ldɪd][baɪ] ['sevrəl] ['meθədz] .

The	**animal**	**can**	**be**	**scalded**	**by**	**several**	**methods**	**.**
这	动物	能	是	烫伤	经过	一些	方法	.

可以用多种方法给这种动物烫伤。

[ðə; ði] ['i:zɪɪst] ['meθəd] [ɪz][tu:; tə][hæv; həv] [tu:] ['bærəlz] ,

The	**easiest**	**method**	**is**	**to**	**have**	**two**	**barrels**	**,**
这	最容易	方法	是	到	有	二	桶	,

最简单的方法是使用两个桶，

[wʌn][fɔ:(r); fə(r)] ['hi:tɪŋ] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][wʌn][fɔ:(r); fə(r)][ju:z][æz; əz][ə; eɪ] ['skɔ:ldɪŋ] [væt] .

one	**for**	**heating**	**the**	**water**	**and**	**one**	**for**	**use**	**as**	**a**	**scalding**	**vat**	**.**
一	为了	加热	这	水	和	一	为了	使用	作为	一个	烫	增值税	.

一个用于加热水，一个用作烫伤池。

['fɪfti] - [faɪv] ['gælən] ['bærəlz] [wɪl] [bi:; bi] [lɑ:dʒ] [ɪ'nʌf] [fɔ:(r); fə(r)][məʊst][hɒgz] .

Fifty	**-**	**five**	**gallon**	**barrels**	**will**	**be**	**large**	**enough**	**for**	**most**	**hogs**	**.**
五十	-	五	加仑	桶	将要	是	大的	足够的	为了	最多	猪	.

55加仑的桶对大多数猪来说都足够大了。

[ðə; ði] ['skɔ:ldɪŋ] ['bærəl][kæn; kən][bi:; bi] ['berid] [ɪn][ðə; ði] [graʊnd] [æt; ət][ə; eɪ] [slaɪt] ['æŋg(ə)l] ;

The	**scalding**	**barrel**	**can**	**be**	**buried**	**in**	**the**	**ground**	**at**	**a**	**slight**	**angle**	**;**
这	烫	桶	能	是	埋葬	在	这	地面	在	一个	轻微	角度	;

烫毛桶可以略微倾斜地埋入地下;

[ðʌs] ['muːvmənt] [ɒv; əv][ðə; ði][hɒg][ɪn][ænd; ənd][aʊt][ɒv; əv][ðə; ði]['bærəl][ɪz] ['iːzɪə] ([fɪg] . [sɪks]) .

thus	movement	of	the	hog	in	and	out	of	the	barrel	is	easier	(	fig	.	6	)	.
因此	移动	的	这	猪	在	和	出去	的	这	桶	是	更轻松	(	如图	.	6	)	.

因此，猪进出枪管就更容易了（图 6）。

[biː; bi][ʃʊə(r)][ðə; ði]['æŋg(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['bærəl][ɪz][nɒt] [tuː] [flæt][ɔː(r)][ðə; ði]['bærəl] [wɪl] [nɒt][həʊld]

Be	sure	the	angle	of	the	barrel	is	not	too	flat	or	the	barrel	will	not	hold
是	当然	这	角度	的	这	桶	是	不是	也	平坦的	或者	这	桶	将要	不是	抓住

[ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

enough	water	to	cover	the	carcass	.
足够的	水	到	覆盖	这	尸体	.

务必确保桶的角度不要太平，否则桶里装的水不够多，无法覆盖动物尸体。

[ə'nʌðə(r)] ['meθəd] [fɔː(r); fə(r)] ['skɔːldɪŋ] [ɪz][tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] ['skɔːldɪŋ] [væt] [ɔː(r)][ə; eɪ]['bærəl]['ʌndə(r)]

Another	method	for	scalding	is	to	have	a	scalding	vat	or	a	barrel	under
其他	方法	为了	烫	是	到	有	一个	烫	增值税	或者	一个	桶	在下面

[wɪtʃ] [ə; eɪ]['faɪə(r)][kæn; kən][biː; bi] [bɪlt] .

which	a	fire	can	be	built	.
哪个	一个	火	能	是	建造	.

另一种烫毛方法是使用烫毛池或桶，并在下面生火。

[ðɪs] ['meθəd] [rɪ'kwaɪəz][mɔː(r)] [kən'strʌkʃn] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪz]

This	method	requires	more	construction	,	and	the	temperature	of	the	water	is
这	方法	需要	更多的	建造	,	和	这	温度	的	这	水	是

['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][kən'trəʊl] .

difficult	to	control	.
难的	到	控制	.

这种方法需要更多的施工，而且水温难以控制。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5306
PN	-	-

PN-5306

['fɪgə(r)] [sɪks] . — ['skɔːldɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] .

Figure	6	.	—	Scalding	equipment	.
数字	6	.	—	烫	设备	.

图 6.—烫伤设备。

[sləʊ] [skɔːld][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][best] .

Slow	scald	is	usually	best	.
慢的	烫伤	是	通常	最好的	.

慢速烫烫通常是最好的。

['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['temprətʃər] [bɪ'twiːn] 140° [ænd; ənd] 145° [ef][ɑː(r); ə(r)]['ɒptɪməl] .

Scalding	water	temperatures	between	140°	and	145°	F	are	optimal	.
烫	水	温度	之间	140°	和	145°	F	是	最佳的	.

140°F 至 145°F 之间的热水温度最为理想。

[æt; ət] [ðiːz] ['ɒptɪməl] ['temprətʃər] ,

At	these	optimal	temperatures	,
在	这些	最佳的	温度	,

在这些最佳温度下，

[θriː][tuː; tə][sɪks] ['mɪnɪts] [ɒv; əv] ['skɔːldɪŋ] [ɑː(r); ə(r)][rɪ'kwaɪəd][tuː; tə]['luːs(ə)n][ðə; ði][heə(r)][ænd; ənd] [skɜːf]

3	to	6	minutes	of	scalding	are	required	to	loosen	the	hair	and	scurf
3	到	6	分钟	的	烫	是	必需的	到	松开	这	头发	和	皮屑

(['leɪə(r)][ɒv; əv][ə'kjuːmjəleɪtɪd] [ɔɪl] ,

(	layer	of	accumulated	oil	,
(	层	的	积累	油	,

需要用热水烫3到6分钟才能松动毛发和头皮屑（积聚的油脂层），

[dɜːt] , [ænd; ənd][ðə; ði]['aʊtə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv] [selz] [ɒn][ðə; ði][skɪn]) .

dirt	,	and	the	outer	layer	of	cells	on	the	skin	)	.
污垢	,	和	这	外	层	的	细胞	在	这	皮肤	)	.

污垢和皮肤表层细胞)。

[ɪn][ðə; ði][fɔːl] [wen] [ðə; ði]['wɪntə(r)][heə(r)][ɪz] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə][grəʊ] ,

In	the	fall	when	the	winter	hair	is	beginning	to	grow	,
在	这	落下	什么时候	这	冬天	头发	是	开始	到	生长	,

秋季，当冬毛开始生长时，

[ðə; ði][heə(r)][ɒv; əv][məʊst][hɒgz][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] .

the	hair	of	most	hogs	is	difficult	to	remove	.
这	头发	的	最多	猪	是	难的	到	消除	.

大多数猪的毛都很难去除。

['haɪə(r)] ['wɔːtə(r)] ['temprətʃər] (146° [tuː; tə] 150° [ef]) [ɔː(r)][lɒŋgə(r)] [səb'mɜːʃ(ə)n] [taɪmz] [ɑː(r); ə(r)]

Higher	water	temperatures	(	146°	to	150°	F	)	or	longer	submersion	times	are
更高	水	温度	(	146°	到	150°	F	)	或者	更长	浸没	时代	是

['juːʒuəli; 'juːʒəli][rɪ'kwaɪəd][fɔː(r); fə(r)] ['skɔːldɪŋ] ['djʊərɪŋ] [ðɪs] “ [hɑːd] - [heə(r)] ” ['siːz(ə)n] .

usually	required	for	scalding	during	this	“	hard	-	hair	”	season	.
通常	必需的	为了	烫	期间	这	“	难的	-	头发	”	季节	.

在这个“硬发”季节，通常需要更高的水温（146°至150°F）或更长的浸泡时间才能进行烫发。

[ə'baʊt] ¼ [kʌp][ɒv; əv]['rɒzɪn] , [laɪm] ,

About	¼	cup	of	rosin	,	lime	,
关于	¼	杯子	的	松香	,	酸橙	,

约 1/4 杯松香、青柠汁

[ɔː(r)][sʌm; səm]['ʌðə(r)]['ælkəlaɪn][mə'tɪərɪəl] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][skɔːld]['wɔːtə(r)][tuː; tə][eɪd][ɪn] [skɜːf]

or	some	other	alkaline	material	added	to	the	scald	water	to	aid	in	scurf
或者	一些	其他	碱性	材料	额外	到	这	烫伤	水	到	援助	在	皮屑

[rɪ'muːv(ə)l] [rɪ'zʌlts] [ɪn][ə; eɪ]['wai,tər][skɪn] .

removal	results	in	a	whiter	skin	.
移动	结果	在	一个	更白	皮肤	.

或者在烫发水中加入一些其他碱性物质来帮助去除头皮屑，这样可以使皮肤更白皙。

[ɒn][ðə; ði][fɑːm] , [ˌregju'leɪʃ(ə)n][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ['temprətʃə(r)] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] .

On	the	farm	,	regulation	of	water	temperature	is	difficult	.
在	这	农场	,	规定	的	水	温度	是	难的	.

在农场里，控制水温很困难。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] ['bærəl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [kuːl] ['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə'dʒʌst]

Add	boiling	water	to	the	scalding	barrel	,	then	add	cool	water	to	adjust
添加	沸腾	水	到	这	烫	桶	,	然后	添加	凉爽的	水	到	调整

[tuː; tə][ðə; ði]['prɒpə(r)] ['temprətʃə(r)] .

to	the	proper	temperature	.
到	这	恰当的	温度	.

先向烫水桶中加入沸水，然后再加入冷水调节至合适的温度。

[bɪ'gɪn] [wɪð] [ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)][æt; ət] 155° [tuː; tə] 160° [ef][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] ['ræpɪdli] .

Begin	with	the	scalding	water	at	155°	to	160°	F	because	it	cools	rapidly	.
开始	和	这	烫	水	在	155°	到	160°	F	因为	它	冷却	快速	.

先用 155° 到 160° 华氏度的滚烫热水，因为它冷却得很快。

[æt; ət] [ðiːz] [haɪ] ['temprətʃər] ,

At	these	high	temperatures	,
在	这些	高的	温度	,

在这样的高温下，

[ðə; ði] ['kɑːkəs] [mʌst; məst][biː; bi][kept][ɪn] ['məʊʃn] [ænd; ənd] ['pʊld] [frɒm; frəm][ðə; ði]['bærəl] ['sevrəl]
the **carcass** **must** **be** **kept** **in** **motion** **and** **pulled** **from** **the** **barrel** **several**
这 尸体 必须 是 保留 在 运动 和 拉 从 这 桶 一些
[taɪmz] .
times .
时代 .

必须保持尸体处于运动状态，并多次将其从桶中拉出。

[ðɪs] ['muːvmənt] [prɪ'vents] - .
This **movement** **prevents** **overscalding** .
这 移动 阻止 - .

这种动作可以防止过度烫伤。

- ['kɔːzɪz] [ðə; ði][skɪn][tuː; tə]['kɒntrækt; kən'trækt][ə'raʊnd][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][heə(r)] (“
Overscalding **causes** **the** **skin** **to** **contract** **around** **the** **base** **of** **the** **hair** **(** **“**
- 原因 这 皮肤 到 合同 大约 这 根据 的 这 头发 (“
['setɪŋ] [ðə; ði][heə(r)] ”) [ænd; ənd] [kʊks] [ðə; ði][skɪn] .
setting **the** **hair** **”** **)** **and** **cooks** **the** **skin** .
环境 这 头发 ”) 和 厨师 这 皮肤 .

过度烫发会导致皮肤收缩包裹住头发根部（“定型”），并煮熟皮肤。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz] - , [ðə; ði][heə(r)][ɪz] [ɪk'striːmli] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] .
If **the** **carcass** **is** **overscalded** **,** **the** **hair** **is** **extremely** **difficult** **to** **remove** **.**
如果 这 尸体 是 - , 这 头发 是 极其 难的 到 消除 .

如果胴体烫得太厉害，毛发就很难去除。

['ɑːftə(r)][ðə; ði]['prɒpə(r)]['wɔːtə(r)] ['temprətʃə(r)] [hæz; həz] [biːn] [ə'teɪnd] , [pleɪs] [ðə; ði][pɪg][ɪn][ðə; ði]
After **the** **proper** **water** **temperature** **has** **been** **attained** **,** **place** **the** **pig** **in** **the**
后 这 恰当的 水 温度 有 到过 已达到 , 地方 这 猪 在 这
['bærəl] , [hed] [fɜːst] ([fɪg] . ['sɛvən]) .
barrel **,** **head** **first** **(** **fig** **.** **7** **)** **.**
桶 , 头 第一的 (如图 . 7) .

当水温达到合适温度后，将猪头朝下放入桶中（图 7）。

[rəʊ'teɪt][ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪn][ðə; ði]['bærəl] , ['pʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ænd; ənd][aʊt][ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)]
Rotate **the** **carcass** **in** **the** **barrel** **,** **pulling** **it** **in** **and** **out** **of** **the** **water**
旋转 这 尸体 在 这 桶 , 拉 它 在 和 出去 的 这 水
[ə'keɪʒnəli] .
occasionally .
偶尔 .

将桶中的尸体旋转，并不时地将其拉入水中再拉出。

[tʃek] [ðə; ði][heə(r)]['ɒf(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [iːz] [ɒv; əv][rɪ'muːv(ə)l] .
Check **the** **hair** **often** **for** **ease** **of** **removal** .
查看 这 头发 经常 为了 舒适 的 移动 .

经常检查毛发是否容易去除。

[ðə; ði][heə(r)][slɪps][fɜːst]['əʊvə(r)][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd][saɪdz] , [ðen] [ɪn][ðə; ði][flæŋk]['riːdʒənz] .
The **hair** **slips** **first** **over** **the** **back** **and** **sides** **,** **then** **in** **the** **flank** **regions** **.**
这 头发 滑倒 第一的 超过 这 后退 和 侧面 , 然后 在 这 侧翼 地区 .

头发先滑过后脑勺和两侧，然后滑过两侧的皮肤。

[wen] [ðə; ði][heə(r)][kæn; kən][biː; bi] ['pʊld] ['iːzəli] [ɪn][ðə; ði][flæŋk]['riːdʒənz][bɪ'haɪnd][ðə; ði] ['ʃəʊldəz] ,
When **the** **hair** **can** **be** **pulled** **easily** **in** **the** **flank** **regions** **behind** **the** **shoulders** **,**
什么时候 这 头发 能 是 拉 容易地 在 这 侧翼 地区 在后面 这 肩膀 ,

当肩膀后方的侧腹毛发可以轻松拉扯时，

[rɪ'muːv] [ðə; ði][hɒg][frɒm; frəm][ðə; ði]['bærəl][ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði][rɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][hɒg][ɪn][ðə; ði]
remove **the** **hog** **from** **the** **barrel** **and** **place** **the** **rear** **of** **the** **hog** **in** **the**
消除 这 猪 从 这 桶 和 地方 这 后部 的 这 猪 在 这
['wɔːtə(r)] .
water **.**
水 .

将猪从桶里取出，把猪的后半身放入水中。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5307**
PN - -

PN-5307

['fɪgə(r)]['sɛvən] . — ['skɔːldɪŋ] [hed] [fɜːst] .
Figure **7** **.** **—** **Scalding** **head** **first** **.**
数字 7 . — 烫 头 第一的 .

图 7.—头部先被烫伤。

[waɪl] [ðə; ði][rɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][hɒg][ɪz] ['skɔːldɪŋ] ,
While **the** **rear** **of** **the** **hog** **is** **scalding** **,**
尽管 这 后部 的 这 猪 是 烫 ,

当猪的后腿被烫伤时，

[pʊl] [ðə; ði][təʊ][neɪlz][ænd; ənd][djuː] [klɔːz] [frɒm; frəm][ðə; ði][frʌnt] [fiːt] [baɪ] [ɪns'ɜːtɪŋ] [ə; eɪ] [hʊk] ['ɪntuː]
pull **the** **toe** **nails** **and** **dew** **claws** **from** **the** **front** **feet** **by** **inserting** **a** **hook** **into**
拉 这 脚趾 指甲 和 露 爪子 从 这 正面 脚 经过 插入 一个 钩 进入
[ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][neɪl][ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] ([fɪg] . [eit]) .
the **top** **of** **the** **nail** **and** **pulling** **(** **fig** **.** **8** **)** **.**
这 顶部 的 这 指甲 和 拉 (如图 . 8) .

将钩子插入前脚趾甲和狼爪的顶部并拉出（图 8）。

[skreɪp] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][heə(r)][ɒn][ðə; ði] [hed] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
Scrape **as** **much** **of** **the** **hair** **on** **the** **head** **as** **possible** **,**
刮 作为 很多 的 这 头发 在 这 头 作为 可能的 ,

尽可能多地刮掉头上的头发，

[ɪ'speʃəli] [ə'raʊnd][ðə; ði] [ɪəz] [ænd; ənd][snaʊt] ([fɪg] . [naɪn]) .
especially **around** **the** **ears** **and** **snout** **(** **fig** **.** **9** **)** **.**
尤其 大约 这 耳朵 和 鼻子 (如图 . 9) .

尤其是耳朵和鼻子周围（图 9）。

[wen] [ðə; ði][heə(r)][slɪps][ɪn][ðə; ði][rɪə(r)][flæŋks] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][hɒg][frɒm; frəm][ðə; ði]['bærəl] .
When **the** **hair** **slips** **in** **the** **rear** **flanks** **,** **remove** **the** **hog** **from** **the** **barrel** **.**
什么时候 这 头发 滑倒 在 这 后部 侧翼 , 消除 这 猪 从 这 桶 .

当猪后侧的毛发滑落时，将猪从桶中取出。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][təʊ][neɪlz][ænd; ənd][djuː] [klɔːz] [frɒm; frəm][ðə; ði][rɪə(r)][legz][ænd; ənd][pʊl] [ðə; ði][heə(r)]
Remove **the** **toe** **nails** **and** **dew** **claws** **from** **the** **rear** **legs** **and** **pull** **the** **hair**
消除 这 脚趾 指甲 和 露 爪子 从 这 后部 腿 和 拉 这 头发
[frɒm; frəm][ðə; ði][teɪl] .
from **the** **tail** **.**
从 这 尾巴 .

去除后腿的趾甲和狼爪，并拔掉尾巴上的毛。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5308**
PN - -

PN-5308

['fɪgə(r)][eit] . — [rɪ'muːvɪŋ] [təʊ][neɪlz] .
Figure **8** **.** **—** **Removing** **toe** **nails** **.**
数字 8 . — 移除 脚趾 指甲 .

图 8.—拔除脚趾甲。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5309
PN - -

PN-5309

['fɪgə(r)] [naɪn] . — ['skreɪpɪŋ] [hed] .
Figure 9 . — Scraping head .
数字 9 . — 刮擦 头 .

图 9.—刮头。

[grɪp] [ðə; ði] [legz] [wɪð] [bəuθ] [hændz] [ænd; ənd] [twɪst] [tuː; tə] [pʊl] [ɒf] [ðə; ði] [heə(r)] .
Grip the legs with both hands and twist to pull off the hair .
紧握 这 腿 和 两个都 双手 和 捻 到 拉 离开 这 头发 .

双手抓住腿，扭动将毛发扯掉。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [heə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['dɪfɪkəlt] ['eərɪəz] ([hed] , [fiːt] , [dʒaʊl]) [fɜːst] ,
Remove the hair in the difficult areas (head , feet , jowl) first ,
消除 这 头发 在 这 难的 区域 (头 , 脚 , 面颊) 第一的 ,

先去除难以去除部位（头部、脚部、下巴）的毛发，

[ðen] [prəˈsiːd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['iːzɪə] ['eərɪəz] ([bæk] , [saɪdz]) .
then proceed to the easier areas (back , sides) .
然后 继续 到 这 更轻松 区域 (后退 , 侧面) .

然后继续进行较容易的部位（背部、侧面）。

[ɪf] [juː; jʊ] [juːz] [ðə; ði] [bel] ['skreɪpə(r)] ,
If you use the bell scraper ,
如果 你 使用 这 钟 刮刀 ,

如果你使用钟形刮刀，

[tɪlt] [ðə; ði] ['skreɪpə(r)] ['ʌpwəd] [ɒn] [ðə; ði] ['fɔːwəd] [edʒ] [ænd; ənd] [pʊl] [ðə; ði] ['skreɪpə(r)] ['fɔːwəd] ,
tilt the scraper upward on the forward edge and pull the scraper forward ,
倾斜 这 刮刀 向上 在 这 向前 边缘 和 拉 这 刮刀 向前 ,

将刮刀前端向上倾斜，然后向前拉动刮刀。

[əˈplaɪɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] ['preʃə(r)] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ([fɪg] . -) .
applying as much pressure as possible (fig . 10) .
申请 作为 很多 压力 作为 可能的 (如图 . -) .

施加尽可能大的压力（图 10）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5310
PN - -

PN-5310

['fɪgə(r)] - . — ['skreɪpɪŋ] [hed] .
Figure 10 . — Scraping head .
数字 - . — 刮擦 头 .

图 10.—刮刀头。

[skreɪp] [ðə; ði] [hɒt] ['kɑːkəs] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðə; ði] [skɪn] [tend] [tuː; tə] “ [set]
Scrape the hot carcass as quickly as possible because the skin tends to “ set
刮 这 热的 尸体 作为 迅速地 作为 可能的 因为 这 皮肤 倾向于 到 “ 放
” [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [kuːlz] .
” as it cools .
” 作为 它 冷却 .

趁热尽快刮掉鸡皮，因为鸡皮冷却后容易“定型”。

[ɪf] ['pætʃɪz] [ɒv; əv] [heə(r)] [ænd; ənd] [skɜːf] [ɑː(r); ə(r)] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [skreɪp] ,
If patches of hair and scurf are difficult to scrape ,
如果 补丁 的 头发 和 皮屑 是 难的 到 刮 ,

如果毛发和皮屑难以刮除，

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ]['bɜːlæp][bæg][ænd; ənd][pɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

cover	**them**	**with**	**a**	**burlap**	**bag**	**and**	**pour**	**hot**	**water**	**over**	**them**	**.**
覆盖	他们	和	一个	粗麻布	包	和	倒	热的	水	超过	他们	.

用麻袋盖住它们，然后浇上热水。

['skreɪpɪŋ] [ɪz] [meɪd] ['iːzɪə] [baɪ] ['muːvɪŋ] [ðə; ði][legz][ɔː(r)][ðə; ði] [hed] [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [stretʃ] [ðə; ði] [skɪn] ,

Scraping	**is**	**made**	**easier**	**by**	**moving**	**the**	**legs**	**or**	**the**	**head**	**in**	**order**	**to**	**stretch**	**the**	**skin**	**,**
刮擦	是	制成	更轻松	经过	移动	这	腿	或者	这	头	在	命令	到	拉紧	这	皮肤	,

移动腿部或头部可以拉伸皮肤，使刮痧更容易进行。

['smuːðɪŋ] [ðə; ði] ['rɪŋklz] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][saɪdz] .

smoothing	**the**	**wrinkles**	**along**	**the**	**sides**	**.**
平滑	这	皱纹	沿着	这	侧面	.

抚平两侧的皱纹。

['ɑːftə(r)][məʊst][ɒv; əv][ðə; ði][heə(r)][hæz; həz] [biːn] [rɪ'muːvd] , [pɔː(r)]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['kɑːkəs] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['skreɪpɪŋ] .

After	**most**	**of**	**the**	**hair**	**has**	**been**	**removed**	**,**	**pour**	**water**	**over**	**the**	**carcass**	**and**	**continue**	**scraping**	**.**
后	最多	的	这	头发	有	到过	已移除	,	倒	水	超过	这	尸体	和	继续	刮擦	.

大部分毛发去除后，往尸体上浇水，继续刮毛。

[pleɪs] [ðə; ði]['skreɪpə(r)] [flæt] [ə'genst] [ðə; ði][skɪn] [ænd; ənd] [muːv] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['rəʊtəri]['mænə(r)] ([fɪg] . -) . -) .

Place	**the**	**scraper**	**flat**	**against**	**the**	**skin**	**and**	**move**	**it**	**in**	**a**	**rotary**	**manner**	**(**	**fig**	**.**	**11**	**)**	**.**
地方	这	刮刀	平坦的	反对	这	皮肤	和	移动	它	在	一个	旋转	方式	(	如图	.	-	)	.

将刮刀平放在皮肤上，并以旋转的方式移动（图 11）。

[ðɪs] [prə'siːdʒə(r)][eɪdz][ɪn][rɪ'muːv(ə)l][ɒv; əv] [skɜːf] [ænd; ənd][dɜːt][æz; əz] [wel] [æz; əz][rɪ'muːv(ə)l][ɒv; əv] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði][heə(r)] .

This	**procedure**	**aids**	**in**	**removal**	**of**	**scurf**	**and**	**dirt**	**as**	**well**	**as**	**removal**	**of**	**the**	**rest**	**of**	**the**	**hair**	**.**
这	程序	艾滋病	在	移动	的	皮屑	和	污垢	作为	出色地	作为	移动	的	这	休息	的	这	头发	.

这种方法有助于去除头皮屑和污垢，以及去除剩余的毛发。

[ɪf] ['pætʃɪz] [ɒv; əv][heə(r)] ['kænɒt] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [wɪð] [ðə; ði]['skreɪpə(r)] , [juːz][ə; eɪ] [naɪf] .

If	**patches**	**of**	**hair**	**cannot**	**be**	**removed**	**with**	**the**	**scraper**	**,**	**use**	**a**	**knife**	**.**
如果	补丁	的	头发	不能	是	已移除	和	这	刮刀	,	使用	一个	刀	.

如果用刮刀无法去除毛发，请使用刀。

[sʌm; səm]['piːp(ə)l][prɪ'fɜː(r)][tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [naɪf] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][ɪn'taɪə(r)][ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] .

Some	**people**	**prefer**	**to**	**use**	**a**	**knife**	**for**	**the**	**entire**	**operation**	**.**
一些	人们	更喜欢	到	使用	一个	刀	为了	这	全部的	手术	.

有些人喜欢用刀完成整个手术过程。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5311**
PN	-	-

PN-5311

['fɪgə(r)] - . — ['skreɪpɪŋ] ['mɪd(ə)l]

Figure	**11**	**.**	**—**	**Scraping**	**middle**
数字	-	.	—	刮擦	中间

图 11.—刮擦中部

[ðə; ði] ['kɑ:kəs] [ɪz] [naʊ] ['redi] [tu:; tə][bi:; bi] [sə'spendɪd] .

The	carcass	is	now	ready	to	be	suspended	.
这	尸体	是	现在	准备好	到	是	暂停	.

现在可以把尸体悬挂起来了。

[kli:n] [ðə; ði] [fi:t] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'weɪ] [ðə; ði] [səʊls] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fi:t] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twi:n]

Clean	the	feet	by	cutting	away	the	soles	of	the	feet	and	cutting	between
干净的	这	脚	经过	切割	离开	这	鞋底	的	这	脚	和	切割	之间

[ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [təʊz] ([fɪg] . -) .

and	around	the	toes	(	fig	.	12	)	.
和	大约	这	脚趾	(	如图	.	-	)	.

清洁双脚的方法是：切掉脚底，并切掉脚趾之间和周围的皮肤（图 12）。

[ɪk'spəʊz] [ðə; ði] ['gæmbrəl] ['tendənz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θru:] [ðə; ði] [skɪn] [ɒn] [ðə; ði] [bæks] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rɪə(r)]

Expose	the	gambrel	tendons	by	cutting	through	the	skin	on	the	backs	of	the	rear
暴露	这	斜撑	肌腱	经过	切割	通过	这	皮肤	在	这	背部	的	这	后部

[legz] [frɒm; frəm] [dju:] [klɔ:z] [tu:; tə] [hɒk] ([fɪg] . -) .

legs	from	dew	claws	to	hock	(	fig	.	13	)	.
腿	从	露	爪子	到	跺脚	(	如图	.	-	)	.

从后腿的狼爪到跗关节，切开后腿背部的皮肤，露出腿筋（图 13）。

[kʌt] [daʊn] [i:tʃ] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tendənz] , ['bi:ɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tu:; tə] [kʌt] [ðə; ði] ['tendənz] ([fɪg] . -) .

Cut	down	each	side	of	the	tendons	,	being	careful	not	to	cut	the	tendons	(	fig	.	14	)	.
切	向下	每个	边	的	这	肌腱	,	存在	小心	不是	到	切	这	肌腱	(	如图	.	-	)	.

)	.
)	.

沿着肌腱两侧切开，注意不要切断肌腱（图 14）。

[ɪn'sɜ:t] [ðə; ði] ['spredə(r)] [ɔ:(r)] ['gæmbrəl] ['ʌndə(r)] [bəuθ] ['tendənz] [ɒn] [i:tʃ] [leg] .

Insert	the	spreader	or	gambrel	under	both	tendons	on	each	leg	.
插入	这	撒布器	或者	斜撑	在下面	两个都	肌腱	在	每个	腿	.

将撑开器或撑杆插入每条腿的两条肌腱下方。

[sɪ'kjʊə(r)] [ðə; ði] [legz] [tu:; tə] [ðə; ði] ['spredə(r)] [bɑ:(r)] [ænd; ənd] [sə'spend] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] ([fɪg] . -) .

Secure	the	legs	to	the	spreader	bar	and	suspend	the	carcass	(	fig	.	15	)	.
安全的	这	腿	到	这	撒布器	酒吧	和	暂停	这	尸体	(	如图	.	-	)	.

将腿固定在撑杆上，并将尸体悬挂起来（图 15）。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	5312
PN	-	-

PN-5312

['fɪgə(r)] - . — ['kli:nɪŋ] [fi:t] .

Figure	12	.	—	Cleaning	feet	.
数字	-	.	—	打扫	脚	.

图 12.—清洁脚部。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	5313
PN	-	-

PN-5313

['fɪgə(r)] - . — [ɪk'spəʊzɪŋ] ['gæmbrəl] ['tendənz] .

Figure	13	.	—	Exposing	gambrel	tendons	.
数字	-	.	—	暴露	斜撑	肌腱	.

图 13.—暴露斜肌腱。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	5314
PN	-	-

PN-5314

['fɪgə(r)] - . — [ɪk'spəʊzɪŋ]['gæmbrəl] ['tendənz] .
Figure 14 . — Exposing gambrel tendons .
数字 - . — 暴露 斜撑 肌腱 .

图 14.—暴露斜肌腱。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5315
PN - -

PN-5315

['fɪgə(r)] - . — [sə'spendɪŋ] [ðə; ðɪ] ['kɑːkəs] .
Figure 15 . — Suspending the carcass .
数字 - . — 暂停 这 尸体 .

图 15.—悬挂尸体。

[ɪf] [ə'veɪləb(ə)l] ,
If available ,
如果 可用的 ,

如有条件，

[ə; eɪ]['prəʊpeɪn] [tɔːtʃ] [ɔː(r)] ['bləʊtɔːtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [sɪndʒ] [ðə; ðɪ] [rɪ'meɪnɪŋ] [heə(r)]
a propane torch or blowtorch can be used to singe the remaining hair
一个 丙烷 火炬 或者 喷灯 能 是 用过的 到 一盎司 这 其余的 头发
[ænd; ənd] [skɜːf] ([fɪg] . -) .
and scurf (fig . 16) .
和 皮屑 (如图 . -) .

可以使用丙烷喷灯或喷枪烧掉剩余的毛发和头皮屑（图 16）。

['sɪndʒɪŋ] [rɪ'muːvz] [məʊst][ɒv; əv][ðə; ðɪ][heə(r)][ænd; ənd] [ə'laʊz] [smɔːl] , [laɪt] [heəz] [tuː; tə][biː; bi] [siːn] .
Singeing removes most of the hair and allows small , light hairs to be seen .
烧焦 移除 最多 的 这 头发 和 允许 小的 , 光 头发 到 是 已见 .

烧灼法可以去除大部分毛发，只留下细小、浅色的毛发。

[juːz] ['kɔːʃ(ə)n] ['djʊərɪŋ] ['sɪndʒɪŋ] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] [ðə; ðɪ][skɪn] .
Use caution during singeing to prevent burning the skin .
使用 警告 期间 烧焦 到 防止 燃烧 这 皮肤 .

烧灼时要小心，以免灼伤皮肤。

[ʃeɪv] [ðə; ðɪ] [rɪ'meɪnɪŋ] [heə(r)][ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ðɪ] ['kɑːkəs] ['θʌrəli] .
Shave the remaining hair and wash the carcass thoroughly .
刮胡子 这 其余的 头发 和 洗 这 尸体 彻底 .

剃掉剩余的毛发，彻底清洗尸体。

[kən'tɪnjuː] [wɪð] [ɪˌvɪsə'reɪʃən] [ænd; ənd] ['splɪtɪŋ] (['peɪdʒɪz] - – -) .
Continue with evisceration and splitting (pages 24 – 35) .
继续 和 内脏切除 和 分裂 (页面 - – -) .

继续进行开膛破肚和分裂（第 24-35 页）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5316
PN - -

PN-5316

['fɪgə(r)] - . — ['sɪndʒɪŋ] .
Figure 16 . — Singeing .
数字 - . — 烧焦 .

图 16.—烧灼。

['skɪnɪŋ] ['meθəd] :
Skinning Method :
剥皮 方法 :

剥皮方法：

[ðə; ði] ['skɪnɪŋ] [prə'si:dʒə(r)] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [pɔ:k] ['kɑ:kəs] [ɪz]['sɪmələ(r)][tu:; tə] [ðæt] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)]

The	skinning	procedure	used	for	pork	carcass	is	similar	to	that	used	for
这	剥皮	程序	用过的	为了	猪肉	尸体	是	相似的	到	那	用过的	为了

[bi:f] ['kɑ:kəsɪz] .

beef	carcasses	.
牛肉	尸体	.

猪胴体的去皮工艺与牛胴体的去皮工艺类似。

['skɪnɪŋ] [rɪ'kwaɪəz] [les] [ɪ'kwɪpmənt] [ænd; ənd][kæn; kən][bi:; bi] [dʌn] [fɑ:stə(r)][ðæn; ðən] ['skɔ:ldɪŋ]

Skinning	requires	less	equipment	and	can	be	done	faster	than	scalding
剥皮	需要	较少的	设备	和	能	是	完毕	快点	比	烫

[ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] .

and	scraping	.
和	刮擦	.

剥皮所需的设备较少，而且比烫毛和刮皮更快。

[wi:; wi][hæv; həv] ['kɒmənli] [bɪ'li:vd] [ðæt] [ðə; ði][skɪn][wɒz; wəz] ['ni:dɪd] [ɒn][hæmz][ænd; ənd]['beɪkən]

We	have	commonly	believed	that	the	skin	was	needed	on	hams	and	bacon
我们	有	通常	相信	那	这	皮肤	曾是	需要	在	火腿	和	熏肉

[tu:; tə] [ə'ʃʊə(r)] ['prɒpə(r)]['kjʊərɪŋ] ;

to	assure	proper	curing	;
到	保证	恰当的	养护	;

我们一直认为，火腿和培根需要带皮才能保证腌制效果良好；

[haʊ'evə(r)] , [ðɪs] [bɪ'li:f] [ɪz][nɒt] [ˌnesə'serəli] [kə'rekt] .

however	,	this	belief	is	not	necessarily	correct	.
然而	,	这	信仰	是	不是	一定	正确的	.

然而，这种观点未必正确。

[ə; eɪ][pɔ:(r); pʊə(r)] ['skɪnɪŋ] [dʒɒb][kæn; kən]['ləʊə(r)][ðə; ði]['kwɒləti][ɒv; əv][ðə; ði] ['beli] [fɔ:(r); fə(r)]['beɪkən] .

A	poor	skinning	job	can	lower	the	quality	of	the	belly	for	bacon	.
一个	贫穷的	剥皮	工作	能	降低	这	质量	的	这	腹部	为了	熏肉	.

剥皮工艺不佳会降低五花肉制作培根的品质。

['ɑ:ftə(r)] ['stʌnɪŋ] [ænd; ənd] ['bli:dɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] , [mu:v] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [tu:; tə][ðə; ði] [ləʊ'keɪʃn]

After	stunning	and	bleeding	the	animal	,	move	the	carcass	to	the	location
后	令人惊叹的	和	出血	这	动物	,	移动	这	尸体	到	这	地点

[ɒv; əv][ðə; ði] ['hɔɪstɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] .

of	the	hoisting	equipment	.
的	这	吊装	设备	.

将动物击晕并放血后，将尸体移至起重设备所在位置。

[pleɪs] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [ɒn][ə; eɪ] [ʃi:t] [ɒv; əv] ['plaɪwʊd] , [ə; eɪ] ['kɒŋkri:t] [slæb] , [ɔ:(r)] [strɔ:] .

Place	the	carcass	on	a	sheet	of	plywood	,	a	concrete	slab	,	or	straw	.
地方	这	尸体	在	一个	床单	的	胶合板	,	一个	具体的	板	,	或者	稻草	.

将尸体放在胶合板、混凝土板或稻草上。

[wɒʃ] [ðə; ði] [blʌd] [ænd; ənd][dɜ:t][frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɑ:kəs] .

Wash	the	blood	and	dirt	from	the	carcass	.
洗	这	血	和	污垢	从	这	尸体	.

洗掉尸体上的血迹和污垢。

[tɜ:n] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [ɒn][ɪts] [bæk] [ænd; ənd][həʊld][ˌaɪ 'ti:][ɪn] [pleɪs] [wɪð] [blɒks] [pleɪst] [ɒn] [i:tʃ] [saɪd] (

Turn	the	carcass	on	its	back	and	hold	it	in	place	with	blocks	placed	on	each	side	(
转动	这	尸体	在	它是	后退	和	抓住	它	在	地方	和	积木	放置	在	每个	边	(

[fɪg] . -) .

fig	.	17	)	.
如图	.	-	)	.

将尸体翻过来，用木块将其固定在两侧（图 17）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5317
PN - -

PN-5317

['fɪgə(r)] - . — [pə'zɪʃ(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['skɪnɪŋ] .
Figure 17 . — Position for skinning .
数字 - . — 位置 为了 剥皮 .

图 17.—剥皮位置。

[kʌt] [ðə; ði][haɪd] [ə'raʊnd] [ðə; ði][rɪə(r)][legz] , [dʒʌst] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [djuː] [klɔːz] ([fɪg] . -) .
Cut the hide around the rear legs , just below the dew claws (fig . 18) .
切 这 隐藏 大约 这 后部 腿 , 只是 以下 这 露 爪子 (如图 . -) .

在后腿周围，就在狼爪下方，切开皮（图 18）。

[meɪk] [ə; eɪ][kʌt] [θruː] ['əʊnli][ðə; ði][haɪd] , [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][leg] ,
Make a cut through only the hide , down the back of the leg ,
制作 一个 切 通过 仅有的 这 隐藏 , 向下 这 后退 的 这 腿 ,

只切开皮，沿着腿的后侧向下切开。

['əʊvə(r)][ðə; ði] [hɒks] , [ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði]['mɪdlaɪn][æt; ət][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][hæmz] ([fɪg] .
over the hocks , and to the midline at the center of the hams (fig .
超过 这 后腿 , 和 到 这 中线 在 这 中心 的 这 火腿 (如图 .
-) .
19) .
-) .

从跗关节上方到后腿中心的中线（图 19）。

[skɪn] [ə'raʊnd] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][leg] ,
Skin around each side of the leg ,
皮肤 大约 每个 边 的 这 腿 ,

腿部两侧的皮肤，

[rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][haɪd][tuː; tə][ə; eɪ][pɔɪnt] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [hɒk] ([fɪg] . -) .
removing the hide to a point below the hock (fig . 20) .
移除 这 隐藏 到 一个 观点 以下 这 跺脚 (如图 . -) .

将皮剥至跗关节以下的位置（图 20）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5318
PN - -

PN-5318

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] [skɪn] [ə'raʊnd] [legz] .
Figure 18 . — Cutting skin around legs .
数字 - . — 切割 皮肤 大约 腿 .

图 18.—切开腿部周围的皮肤。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5319
PN - -

PN-5319

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] [tuː; tə]['mɪdlaɪn] .
Figure 19 . — Cutting to midline .
数字 - . — 切割 到 中线 .

图 19.—切至中线。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5320
PN - -

PN-5320

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [legz] .
Figure 20 . — Skinning legs .
数字 - . — 剥皮 腿 .

图 20.—剥腿皮。

['əʊpən][ðə; ði][haɪd] [daʊn] [ðə; ði]['mɪdlaɪn][frɒm; frəm][ðə; ði] [pɔɪnt] [weə(r)] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][wɒz; wəz] [stʌk]
Open the hide down the midline from the point where the animal was stuck
打开 这 隐藏 向下 这 中线 从 这 观点 在哪里 这 动物 曾是 卡住
,
,
,

从动物被卡住的地方开始，沿着中线撕开兽皮。

[ə'raʊnd] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['pjuːbɪs]['eəriə][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə][ðə; ði]['eɪnəs] ([fɪg] . -) .
around each side of the pubis area and continue to the anus (fig . 21) .
大约 每个 边 的 这 耻骨 区域 和 继续 到 这 肛门 (如图 . -) .

沿着耻骨区域两侧延伸至肛门（图 21）。

[meɪk] [ðɪs] [kʌt][baɪ] [ɪns'ɜːtɪŋ] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndə(r)][ðə; ði][skɪn] [wɪð] [ðə; ði] [bleɪd]
Make this cut by inserting the point of the knife under the skin with the blade
制作 这 切 经过 插入 这 观点 的 这 刀 在下面 这 皮肤 和 这 刀刃
[tɜːnd] [ʌp] .
turned up .
转向 向上 .

将刀尖插入皮肤下，刀刃向上，进行切割。

[ðɪs] [prə'siːdʒə(r)][ɪz] [rɪ'fɜːd] [tuː; tə][æz; əz] ['kʌtɪŋ] [frɒm; frəm][ˌɪn'saɪd][aʊt][ænd; ənd] [prə'tekts] [ə'genst]
This procedure is referred to as cutting from inside out and protects against
这 程序 是 指 到 作为 切割 从 里面 出去 和 保护 反对
[miːt] [kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n][frɒm; frəm][mə'tɪəriəlz][ɒn][ðə; ði][haɪd] .
meat contamination from materials on the hide .
肉 污染 从 材料 在 这 隐藏 .

这种方法被称为从内向外切割，可以防止皮上的物质污染肉类。

[ə'vɔɪd] ['kʌtɪŋ] [tuː] ['diːpli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][juː; jʊ] [meɪ] ['pʌŋktʃə(r)][ðə; ði] [ɪn'testɪn] [ænd; ənd] [kən'tæmɪneɪt]
Avoid cutting too deeply because you may puncture the intestine and contaminate
避免 切割 也 深 因为 你 可能 穿刺 这 肠 和 污染
[ðə; ði] ['kɑːkəs] .
the carcass .
这 尸体 .

避免切得太深，以免刺破肠道，污染胴体。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5321
PN - -

PN-5321

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] [daʊn] ['mɪdlaɪn] .
Figure 21 . — Cutting down midline .
数字 - . — 切割 向下 中线 .

图 21.—沿中线切割。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][frɒm; frəm][ðə; ði][ɪn'saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði][hæmz] ([fɪg] . -) .
Remove the hide from the insides of the hams (fig . 22) .
消除 这 隐藏 从 这 内部 的 这 火腿 (如图 . -) .

去除火腿内部的皮（图 22）。

[biː; bi]['keəf(ə)l] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] ['iːzi] [tuː; tə][kʌt] [θruː] [ðə; ði][fæt]['ɪntuː][ðə; ði] [liːn] .
Be careful , it is very easy to cut through the fat into the lean .
是 小心 , 它 是 非常 简单的 到 切 通过 这 胖的 进入 这 倾斜 .

注意，很容易把脂肪层切开，露出瘦肉。

[kən'tɪnjuː] ['skɪnɪŋ] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][saɪdz] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [brest] .
Continue skinning along the sides toward the breast .
继续 剥皮 沿着 这 侧面 朝向 这 胸部 .

继续沿两侧向胸部方向剥皮。

[grɑːsp][ðə; ði] ['luːs(ə)nd] [haɪd][ɪn][ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [hænd][ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd][aʊt] .
Grasp the loosened hide in the opposite hand and pull it up and out .
抓牢 这 松动 隐藏 在 这 对面的 手 和 拉 它 向上 和 出去 .

用另一只手抓住松开的兽皮，向上向外拉。

[ðɪs] ['pleɪsɪz]['tenʃ(ə)n][ɒn][ðə; ði][haɪd] , [rɪ'muːvz] ['rɪŋklz] , [ænd; ənd] [ə'laʊz] [ðə; ði] [naɪf] [tuː; tə][glaɪd]
This places tension on the hide , removes wrinkles , and allows the knife to glide
这 地方 紧张 在 这 隐藏 , 移除 皱纹 , 和 允许 这 刀 到 滑行
['smuːðli] .
smoothly .
顺利 .

这样可以给兽皮施加张力，去除皱纹，使刀具能够顺畅地滑动。

['həʊldɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] ['fɜːmli] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ə'genst] [ðə; ði][haɪd] [wɪð] [ðə; ði] [bleɪd] [tɜːnd] ['slaɪtli]
Holding the knife firmly , place it against the hide with the blade turned slightly
保持 这 刀 牢牢 , 地方 它 反对 这 隐藏 和 这 刀刃 转向 轻微地
['aʊtwəd] ([fɪg] . -) .
outward (fig . 23) .
向外 (如图 . -) .

握紧刀柄，将刀刃略微向外倾斜，抵住兽皮（图 23）。

[skɪn] [æz; əz][fɑː(r)] [daʊn] [ðə; ði][saɪdz][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [bʌt; bət][nɒt] [ə'raʊnd][ðə; ði] [frʌnt] [legz] ([fɪg] .
Skin as far down the sides as possible , but not around the front legs (fig .
皮肤 作为 远的 向下 这 侧面 作为 可能的 , 但 不是 大约 这 正面 腿 (如图 .
-) .
24) .
-) .

尽可能向下延伸到两侧的皮肤，但不要延伸到前腿周围（图 24）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5322
PN - -

PN-5322

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [hæmz] .
Figure 22 . — Skinning hams .
数字 - . — 剥皮 火腿 .

图 22.—给火腿去皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5323
PN - -

PN-5323

['fɪgə(r)] - . — ['saɪdɪŋ] .
Figure 23 . — Siding .
数字 - . — 壁板 .

图 23.—侧板。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5324
PN - -

PN-5324

['fɪgə(r)] - . — ['saɪdɪŋ] .
Figure 24 . — Siding .
数字 - . — 壁板 .

图 24.—侧板。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði][rɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][left][ɒn][ðə; ði][rɪə(r)]
Return **to** **the** **rear** **of** **the** **carcass** **and** **remove** **the** **hide** **left** **on** **the** **rear**
返回 到 这 后部 的 这 尸体 和 消除 这 隐藏 左边 在 这 后部
[ɒv; əv][ðə; ði][hæmz] ([fɪg] . -) .
of **the** **hams** **(** **fig** **.** **25** **)** **.**
的 这 火腿 (如图 . -) .

回到胴体的后部，去除留在火腿后部的皮（图 25）。

[duː; də][nɒt][skɪn][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][hæmz][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] .
Do **not** **skin** **the** **outside** **of** **the** **hams** **at** **this** **time** **.**
做 不是 皮肤 这 外部 的 这 火腿 在 这 时间 .

此时不要剥去火腿外皮。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][rɪə(r)] [fiːt] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði][bəʊn][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [ðə; ði] [hɒk] (
Remove **the** **rear** **feet** **by** **sawing** **through** **the** **bone** **about** **2** **inches** **above** **the** **hock** **(**
消除 这 后部 脚 经过 锯切 通过 这 骨 关于 2 英寸 多于 这 跺脚 (
[fɪg] . -) .
fig **.** **26** **)** **.**
如图 . -) .

锯断后脚，在跗关节上方约 2 英寸处切断骨头（图 26）。

[ɪn'sɜːt] [ðə; ði]['spredə(r)]['ʌndə(r)][ðə; ði] [lɑːdʒ] ['tendənz] [ɒn][ðə; ði][rɪə(r)][legz] ([fɪg] . -)
Insert **the** **spreader** **under** **the** **large** **tendons** **on** **the** **rear** **legs** **(** **fig** **.** **27** **)**
插入 这 撒布器 在下面 这 大的 肌腱 在 这 后部 腿 (如图 . -)

将撑开器插入后腿的大肌腱下方（图 27）

[ænd; ənd][sɪ'kjʊə(r)][ðə; ði][legz][tuː; tə][ðə; ði]['spredə(r)] .
and **secure** **the** **legs** **to** **the** **spreader** **.**
和 安全的 这 腿 到 这 撒布器 .

并将支腿固定到撑杆上。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5325**
PN - -

PN-5325

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [rɪə(r)][ɒv; əv][hæmz] .
Figure **25** **.** **—** **Skinning** **rear** **of** **hams** **.**
数字 - . — 剥皮 后部 的 火腿 .

图 25.—去除火腿后侧的皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5326**
PN - -

PN-5326

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [fiːt] .
Figure **26** **.** **—** **Removing** **feet** **.**
数字 - . — 移除 脚 .

图 26.—移除脚。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5327**
PN - -

PN-5327

['fɪgə(r)] - . — [ɪk'spəʊzɪŋ] ['tendən] .
Figure **27** **.** **—** **Exposing** **tendon** **.**
数字 - . — 暴露 肌腱 .

图 27.—暴露肌腱。

[hɔɪst] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [tuː; tə][ə; eɪ] [kən'viːniənt] ['wɜːkɪŋ] [haɪt] ([weɪst] [haɪ]) [fɔː(r); fə(r)][skɪn]

Hoist	**the**	**carcass**	**to**	**a**	**convenient**	**working**	**height**	**(**	**waist**	**high**	**)**	**for**	**skin**
提升	这	尸体	到	一个	方便的	在职的	高度	(	腰部	高的	)	为了	皮肤

[rɪ'muːv(ə)l][frɒm; frəm][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][hæmz] .

removal	**from**	**the**	**outside**	**of**	**the**	**hams**	**.**
移动	从	这	外部	的	这	火腿	.

将胴体抬到方便操作的高度（腰部高度），以便去除火腿外侧的皮。

[skɪn] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪdz] [ɒv; əv][ðə; ði][hæmz] , ['liːvɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [fæt][æz; əz]['pɒsəb(ə)l][ɒn]

Skin	**around**	**the**	**outsides**	**of**	**the**	**hams**	**,**	**leaving**	**as**	**much**	**fat**	**as**	**possible**	**on**
皮肤	大约	这	外面	的	这	火腿	,	离开	作为	很多	胖的	作为	可能的	在

[ðə; ði] ['kɑːkəs] .

the	**carcass**	**.**
这	尸体	.

去除火腿外侧的皮，尽可能多地保留胴体上的脂肪。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd] [ə'raʊnd] [ðə; ði]['eɪnəs][ænd; ənd][kʌt] [θruː] [ðə; ði][teɪl][æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt][kləusɪst]

Remove	**the**	**hide**	**around**	**the**	**anus**	**and**	**cut**	**through**	**the**	**tail**	**at**	**the**	**joint**	**closest**
消除	这	隐藏	大约	这	肛门	和	切	通过	这	尾巴	在	这	联合的	最接近

[tuː; tə][ðə; ði]['bɒdi] ([fɪg] . -) .

to	**the**	**body**	**(**	**fig**	**.**	**28**	**)**	**.**
到	这	身体	(	如图	.	-	)	.

去除肛门周围的皮，并在靠近身体的关节处切断尾巴（图 28）。

[pʊl] [ðə; ði][haɪd] [daʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði][hɪps] ([fɪg] . -) .

Pull	**the**	**hide**	**down**	**over**	**the**	**hips**	**(**	**fig**	**.**	**29**	**)**	**.**
拉	这	隐藏	向下	超过	这	臀部	(	如图	.	-	)	.

将兽皮拉下来盖住臀部（图 29）。

[ðə; ði][haɪd] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][hɪps][ænd; ənd] [bæk] [kæn; kən][biː; bi] ['pʊld] [ɒf] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði][fæt][ɒn][ðə; ði]

The	**hide**	**along**	**the**	**hips**	**and**	**back**	**can**	**be**	**pulled**	**off**	**,**	**leaving**	**the**	**fat**	**on**	**the**
这	隐藏	沿着	这	臀部	和	后退	能	是	拉	离开	,	离开	这	胖的	在	这

['kɑːkəs] .

carcass	**.**
尸体	.

臀部和背部的皮可以剥掉，留下胴体上的脂肪。

[ə'keɪʒnəli] ,

Occasionally	**,**
偶尔	,

偶尔，

[juː; jʊ] [meɪ] [niːd] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [naɪf] [tuː; tə][kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][ðə; ði][fæt] [ɪf] [lɑːdʒ]

you	**may**	**need**	**to**	**use**	**a**	**knife**	**to**	**cut**	**between**	**the**	**skin**	**and**	**the**	**fat**	**if**	**large**
你	可能	需要	到	使用	一个	刀	到	切	之间	这	皮肤	和	这	胖的	如果	大的

['piːsɪz] [ɒv; əv][fæt][ɑː(r); ə(r)] ['biːɪŋ] ['pʊld] [ɒf] .

pieces	**of**	**fat**	**are**	**being**	**pulled**	**off**	**.**
件	的	胖的	是	存在	拉	离开	.

如果需要去除大块脂肪，可能需要用刀在皮和脂肪之间划开。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5328**
PN	-	-

PN-5328

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [rɪə(r)][ɒv; əv][hæmz] .

Figure	**28**	**.**	**—**	**Skinning**	**rear**	**of**	**hams**	**.**
数字	-	.	—	剥皮	后部	的	火腿	.

图 28.—去除火腿后侧的皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5329
PN - -

PN-5329

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd][frɒm; frəm] [bæk] .
Figure 29 . — Removing hide from back .
数字 - . — 移除 隐藏 从 后退 .

图 29.—去除背部皮毛。

[hɔɪst] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [tuː; tə][ə; eɪ] ['fʊli] [ɪk'stendɪd] [pə'zɪʃ(ə)n] .
Hoist the carcass to a fully extended position .
提升 这 尸体 到 一个 完全 扩展 位置 .

将尸体吊起至完全伸展的位置。

['əʊpən][ðə; ði][haɪd] [daʊn] [ðə; ði][rɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːleg] .
Open the hide down the rear of the forelegs .
打开 这 隐藏 向下 这 后部 的 这 前腿 .

揭开前腿后侧的皮。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][ɒn] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːleg] ([fɪg] . -) .
Remove the hide on each side of the forelegs (fig . 30) .
消除 这 隐藏 在 每个 边 的 这 前腿 (如图 . -) .

去除前腿两侧的皮（图 30）。

[skɪn] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːleg] [ænd; ənd] [nek] .
Skin along the inside of the forelegs and neck .
皮肤 沿着 这 里面 的 这 前腿 和 脖子 .

前腿内侧和颈部的皮肤。

[skɪn] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['ʃəʊldəz] [ænd; ənd][dʒaʊl][tuː; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [ə'prɒksɪmətli]
Skin along the outside of the shoulders and jowls to a point approximately
皮肤 沿着 这 外部 的 这 肩膀 和 下巴 到 一个 观点 大约
[hɑːf] [wei] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] ([fɪg] . -) .
half way to the back of the carcass (fig . 31) .
一半 方式 到 这 后退 的 这 尸体 (如图 . -) .

肩部和下颚外侧的皮肤，一直延伸到胴体背部大约一半的位置（图 31）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5330
PN - -

PN-5330

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] ['fɔːleg]
Figure 30 . — Skinning forelegs
数字 - . — 剥皮 前腿

图 30.—剥去前腿皮

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5331
PN - -

PN-5331

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [saɪdz][ænd; ənd] [bæk] .
Figure 31 . — Skinning sides and back .
数字 - . — 剥皮 侧面 和 后退 .

图 31.—剥去侧面和背部的皮。

['sləʊli] [pʊl] [daʊn] [ænd; ənd] [aʊt][ɒn][ðə; ði][haɪd] ([fɪg] . -) ,
Slowly pull down and out on the hide (fig . 32) ,
缓慢地 拉 向下 和 出去 在 这 隐藏 (如图 . -) ,

慢慢向下向外拉扯兽皮（图32），

[rɪ'muːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] [bæk] .
removing **it** **along** **the** **back** **.**
移除 它 沿着 这 后退 .

从背面将其移除。

[ɪf] [ðə; ði][fæt] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][teə(r); tɪə] ,
If **the** **fat** **begins** **to** **tear** **,**
如果 这 胖的 开始 到 撕 ,

如果脂肪开始撕裂，

[juːz][ə; eɪ] [naɪf] [tuː; tə] [kə'rekt] [ðə; ði] [tɔːn] ['eəriə][ænd; ənd] [ðen] [kən'tɪnjuː] ['pʊlɪŋ] [ðə; ði][haɪd] .
use **a** **knife** **to** **correct** **the** **torn** **area** **and** **then** **continue** **pulling** **the** **hide** **.**
使用 一个 刀 到 正确的 这 撕裂 区域 和 然后 继续 拉 这 隐藏 .

用刀修整撕裂处，然后继续拉扯兽皮。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][æz; əz][fɑː(r)] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ([fɪg] . -) .
Remove **the** **hide** **as** **far** **down** **the** **back** **as** **possible** **(** **fig** **.** **33** **)** **.**
消除 这 隐藏 作为 远的 向下 这 后退 作为 可能的 (如图 . -) .

尽可能向下剥去背部的皮（图 33）。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [pʊl] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [nek] , [kəm'pliːt] [rɪ'muːv(ə)l]
When **it** **becomes** **difficult** **to** **pull** **along** **the** **top** **of** **the** **neck** **,** **complete** **removal**
什么时候 它 变成 难的 到 拉 沿着 这 顶部 的 这 脖子 , 完全的 移动
[wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .
with **a** **knife** **.**
和 一个 刀 .

当颈部上方难以拉动时，用刀将其完全移除。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5332**
PN - -

PN-5332

['fɪgə(r)] - . — ['pʊlɪŋ] [haɪd][frɒm; frəm] [bæk] .
Figure **32** **.** **—** **Pulling** **hide** **from** **back** **.**
数字 - . — 拉 隐藏 从 后退 .

图 32.—从背面拉皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5333**
PN - -

PN-5333

['fɪgə(r)] - . — ['pʊlɪŋ] [haɪd][frɒm; frəm] [bæk] .
Figure **33** **.** **—** **Pulling** **hide** **from** **back** **.**
数字 - . — 拉 隐藏 从 后退 .

图 33.—从背面拉皮。

[ɪf] [ðə; ði] [hed] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [seɪvd] , [skɪn]['əʊvə(r)][ðə; ði][pəʊl][ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði] [feɪs] ([fɪg] . -
If **the** **head** **is** **to** **be** **saved** **,** **skin** **over** **the** **poll** **and** **down** **the** **face** **(** **fig** **.** **34**
如果 这 头 是 到 是 已保存 , 皮肤 超过 这 轮询 和 向下 这 脸 (如图 . -
) .
) **.**
) .

如果要保留头部，则剥去头顶和脸部的皮（图 34）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][æt; ət][ðə; ði] [snaʊt] .
Remove **the** **hide** **at** **the** **snout** **.**
消除 这 隐藏 在 这 鼻子 .

去掉鼻子处的皮。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [frʌnt] [fiːt] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [dʒʌst] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [niː] [dʒɔɪnt] ([fɪg] . -) .

Remove	**the**	**front**	**feet**	**by**	**sawing**	**just**	**below**	**the**	**knee**	**joint**	**(**	**fig**	**.**	**35**	**)**	**.**
消除	这	正面	脚	经过	锯切	只是	以下	这	膝盖	联合的	(	如图	.	-	)	.

锯掉前脚，锯掉膝关节下方的部分（图 35）。

[kən'tɪnjuː] [wɪð] [ɪˌvɪsə'reɪʃən] [ænd; ənd] ['splɪtɪŋ] .

Continue	**with**	**evisceration**	**and**	**splitting**	**.**
继续	和	内脏切除	和	分裂	.

继续进行内脏取出和分割。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5334**
PN	-	-

PN-5334

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [hed] .

Figure	**34**	**.**	**—**	**Skinning**	**head**	**.**
数字	-	.	—	剥皮	头	.

图 34.—剥头皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5335**
PN	-	-

PN-5335

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [frʌnt] [legz] .

Figure	**35**	**.**	**—**	**Removing**	**front**	**legs**	**.**
数字	-	.	—	移除	正面	腿	.

图 35.—移除前腿。

[ɪˌvɪsə'reɪʃən]

Evisceration
内脏切除

内脏切除

['luːs(ə)n] [ðə; ði] ['eɪnəs] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] , [diːp] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['pelvɪk] [kə'næl] .

Loosen	**the**	**anus**	**by**	**cutting**	**around**	**it**	**,**	**deep**	**into**	**the**	**pelvic**	**canal**	**.**
松开	这	肛门	经过	切割	大约	它	,	深的	进入	这	骨盆	运河	.

通过切开肛门周围，深入骨盆腔，来松开肛门。

[pʊl] ['aʊtwəd] [ænd; ənd] [kʌt] ['eni] [rɪ'meɪnɪŋ] [ə'tætʃmənts] ([fɪg] . -) ;

Pull	**outward**	**and**	**cut**	**any**	**remaining**	**attachments**	**(**	**fig**	**.**	**36**	**)**	**;**
拉	向外	和	切	任何	其余的	附件	(	如图	.	-	)	;

向外拉出并剪断任何剩余的连接物（图 36）;

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [kʌt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [ɪn'testɪn] .

be	**careful**	**not**	**to**	**cut**	**into**	**the**	**large**	**intestine**	**.**
是	小心	不是	到	切	进入	这	大的	肠	.

注意不要切到大肠。

[wen] [ðə; ði] ['eɪnəs] [ɪz] ['luːs(ə)nd] ,

When	**the**	**anus**	**is**	**loosened**	**,**
什么时候	这	肛门	是	松动	,

当肛门松弛时，

[taɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [strɪŋ] [tuː; tə] [ə'vɔɪd] [kən'tæmineɪtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ([fɪg] . -) .

tie	**it**	**with**	**a**	**piece**	**of**	**string**	**to**	**avoid**	**contaminating**	**the**	**carcass**	**(**	**fig**	**.**	**37**	**)**	**.**
领带	它	和	一个	片	的	细绳	到	避免	污染	这	尸体	(	如图	.	-	)	.

用一根绳子把它绑起来，以免污染尸体（图 37）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5336**
PN	-	-

PN-5336

['fɪgə(r)] - . — ['luːsnɪŋ] ['eɪnəs] .
Figure 36 . — Loosening anus .
数字 - . — 松动 肛门 .

图 36.—放松肛门。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5337
PN - -

PN-5337

['fɪgə(r)] - . — ['taɪɪŋ] ['eɪnəs] .
Figure 37 . — Tying anus .
数字 - . — 捆绑 肛门 .

图 37.—肛门结扎。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['piːnɪs][frɒm; frəm][ə; eɪ] ['slɔːtəd] ['bærəʊ] .
Remove the penis from a slaughtered barrow .
消除 这 阴茎 从 一个 屠杀 巴罗 .

从被宰杀的牛犊身上取下阴茎。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] ['fæti] ['tɪʃuː] [ə'lɒŋ] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['piːnɪs][ænd; ənd]
Cut through the skin and fatty tissue along each side of the penis and
切 通过 这 皮肤 和 脂肪 组织 沿着 每个 边 的 这 阴茎 和
[ə'raʊnd][ðə; ði]['piːnɪs]['əʊpənɪŋ] .
around the penis opening .
大约 这 阴茎 开幕 .

沿着阴茎两侧和阴茎开口周围切开皮肤和脂肪组织。

[lɪft] ['ʌpwəd] [ænd; ənd][kʌt] [ˌʌndə'niːθ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]['mɪdlaɪn] ([fɪg] . -) .
Lift upward and cut underneath it along the midline (fig . 38) .
举起 向上 和 切 下 它 沿着 这 中线 (如图 . -) .

向上提起，然后沿着中线向下切开（图 38）。

[kʌt] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]['piːnɪs] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][hæmz] ,
Cut along the penis between the hams ,
切 沿着 这 阴茎 之间 这 火腿 ,

沿着阴茎在两腿之间切开，

[pʊl] [ðə; ði]['piːnɪs] ['ʌpwəd] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ɪts] [ə'tætʃmənt] [æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv]
pull the penis upward and remove it at its attachment at the base of
拉 这 阴茎 向上 和 消除 它 在 它是 依恋 在 这 根据 的
[ðə; ði][hæm] ([fɪg] . -) .
the ham (fig . 39) .
这 火腿 (如图 . -) .

将阴茎向上拉，然后从其与腿根部的连接处将其拔出（图 39）。

[kən'tɪnjuː] [ðə; ði][kʌt] [meɪd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][hæmz] , [æt; ət][ðeə(r)]['nætʃ(ə)rəl] [ˌsepə'reɪʃn] , [ɪk'spəʊzɪŋ]
Continue the cut made between the hams , at their natural separation , exposing
继续 这 切 制成 之间 这 火腿 , 在 他们的 自然的 分离 , 暴露
[ðə; ði] [waɪt] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] .
the white connective tissue .
这 白色的 连接词 组织 .

继续沿着火腿之间的自然分界线切开，露出白色的结缔组织。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['tɪʃuː] [tuː; tə][ðə; ði]['pelvɪk] ([eɪtʃ]) [bəʊn] .
Cut through the tissue to the pelvic (aitch) bone .
切 通过 这 组织 到 这 骨盆 (音调) 骨 .

切开组织直至骨盆（髋骨）。

[kən'tɪnjuː] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːtɪlɪdʒ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [eɪtʃ] [bəʊn] [ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði]
Continue **cutting** **through** **the** **cartilage** **between** **the** **aitch** **bone** **and** **separate** **the**
继续 切割 通过 这 软骨 之间 这 音调 骨 和 分离 这
[hæmz] ([fɪg] . -) .
hams **(** **fig** **.** **40** **)** **.**
火腿 (如图 . -) .

继续切开髋骨之间的软骨，分离后腿骨（图 40）。

[ðɪs] [prə'siːdʒə(r)] [ɪz] [ˌsætɪs'fæktəri] [ɪn] [jʌŋ] [pɪgz] ; [haʊ'evə(r)] ,
This **procedure** **is** **satisfactory** **in** **young** **pigs** **;** **however** **,**
这 程序 是 令人满意的 在 年轻的 猪 ; 然而 ,

这种方法对幼猪来说是有效的；然而，

[ə; eɪ] [sɔː] [meɪ] [biː; bi] ['niːdɪd] [tuː; tə] [splɪt] [ðə; ði] [eɪtʃ] [bəʊn] [ɪn] ['əʊldə] [hɒgz] .
a **saw** **may** **be** **needed** **to** **split** **the** **aitch** **bone** **in** **older** **hogs** **.**
一个 锯 可能 是 需要 到 分裂 这 音调 骨 在 老 猪 .

对于年老的猪，可能需要用锯子才能将髋骨劈开。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5338**
PN - -

PN-5338

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['piːnɪs] .
Figure **38** **.** **—** **Removing** **penis** **.**
数字 - . — 移除 阴茎 .

图 38.—切除阴茎。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5339**
PN - -

PN-5339

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['piːnɪs] .
Figure **39** **.** **—** **Removing** **penis** **.**
数字 - . — 移除 阴茎 .

图 39.—切除阴茎。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5340**
PN - -

PN-5340

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] ['pelvɪk] [bəʊn] .
Figure **40** **.** **—** **Splitting** **pelvic** **bone** **.**
数字 - . — 分裂 骨盆 骨 .

图 40.—骨盆骨劈开。

[meɪk] [ə; eɪ] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [liːn] [ænd; ənd] [fæt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [pɔɪnt] [weə(r)] [ðə; ði] [pɪg] [wɒz; wəz]
Make **a** **cut** **through** **the** **lean** **and** **fat** **from** **the** **point** **where** **the** **pig** **was**
制作 一个 切 通过 这 倾斜 和 胖的 从 这 观点 在哪里 这 猪 曾是
[stʌk] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['stɜːnəm] [ɔː(r)] ['brestbəʊn] ([fɪg] . -) .
stuck **to** **the** **upper** **end** **of** **the** **sternum** **or** **breastbone** **(** **fig** **.** **41** **)** **.**
卡住 到 这 上 结尾 的 这 胸骨 或者 胸骨 (如图 . -) .

从猪被粘住的地方到胸骨上端，切开瘦肉和脂肪（图 41）。

[ɪn'sɜːt] [ðə; ði] [naɪf] [æt; ət] [ðə; ði] [tɒp] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['stɜːnəm] ,
Insert **the** **knife** **at** **the** **top** **edge** **of** **the** **sternum** **,**
插入 这 刀 在 这 顶部 边缘 的 这 胸骨 ,

将刀尖插入胸骨上缘，

[kʌt] ['daʊnwəd] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [ɒf] ['sentə(r)][tuː; tə]['əʊpən][ðə; ði] [tʃest] ['kævəti] ([fɪg] . -) .
cut **downward** **and** **slightly** **off** **center** **to** **open** **the** **chest** **cavity** **(** **fig** **.** **42** **)** **.**
切 向下 和 轻微地 离开 中心 到 打开 这 胸部 空腔 (如图 . -) .

向下并略微偏离中心切开，打开胸腔（图 42）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5341**
PN - -

PN-5341

['fɪgə(r)] - . — [tɪp][ɒv; əv] ['stɜːnəm] .
Figure **41** **.** **—** **Tip** **of** **sternum** **.**
数字 - . — 提示 的 胸骨 .

图 41.—胸骨尖端。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5342**
PN - -

PN-5342

['fɪgə(r)] - . — ['əʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['stɜːnəm] .
Figure **42** **.** **—** **Opening** **the** **sternum** **.**
数字 - . — 开幕 这 胸骨 .

图 42.—打开胸骨。

['əʊpən][ðə; ði]['mɪdlaɪn] , [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət][ðə; ði]['əʊpənɪŋ] [meɪd] [wen] [ðə; ði] [eɪtʃ] [bəʊn][wɒz; wəz]
Open **the** **midline** **,** **beginning** **at** **the** **opening** **made** **when** **the** **aitch** **bone** **was**
打开 这 中线 , 开始 在 这 开幕 制成 什么时候 这 音调 骨 曾是
[splɪt] .
split **.**
分裂 .

从髋骨裂开时形成的开口处开始，打开中线。

[wɪð] [ðə; ði]['hænd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ɪn'sɜːtɪd] [ɪn][ðə; ði]['əʊpənɪŋ][ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [bleɪd]
With **the** **handle** **of** **the** **knife** **inserted** **in** **the** **opening** **and** **with** **the** **blade**
和 这 处理 的 这 刀 插入 在 这 开幕 和 和 这 刀刃
['pɔɪntɪd] ['aʊtwəd] [tuː; tə][ə'vɔɪd] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [ɪn'testɪn] ([fɪg] .
pointed **outward** **to** **avoid** **cutting** **the** **intestines** **(** **fig** **.**
尖 向外 到 避免 切割 这 肠子 (如图 .

将刀柄插入开口处，刀刃朝外，以免割伤肠子（图）。

-) , ['əʊpən][ðə; ði]['mɪdlaɪn][tuː; tə][ðə; ði]['əʊpənɪŋ] [meɪd] [æt; ət][ðə; ði] [brest] ([fɪg] . -) .
43 **)** **,** **open** **the** **midline** **to** **the** **opening** **made** **at** **the** **breast** **(** **fig** **.** **44** **)** **.**
-) , 打开 这 中线 到 这 开幕 制成 在 这 胸部 (如图 . -) .

43)，将中线打开至乳房处的开口（图 44）。

[ə'laʊ] [ðə; ði] [ɪn'testɪn] [ænd; ənd] ['stʌmək] [tuː; tə][rəʊl] ['aʊtwəd] [ænd; ənd] [hæŋ] ([fɪg] . -) .
Allow **the** **intestines** **and** **stomach** **to** **roll** **outward** **and** **hang** **(** **fig** **.** **45** **)** **.**
允许 这 肠子 和 胃 到 卷 向外 和 悬挂 (如图 . -) .

让肠胃向外翻卷并下垂（图 45）。

[duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][fɔːl][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] [ɪ'sɒfəgəs] [wɪl] [teə(r); tɪə][ænd; ənd] [spɪl] [ɪts]
Do **not** **allow** **them** **to** **fall** **because** **the** **esophagus** **will** **tear** **and** **spill** **its**
做 不是 允许 他们 到 落下 因为 这 食管 将要 撕 和 洒 它是
['kɒntents] ['ɒntə][ðə; ði] ['kɑːkəs] .
contents **onto** **the** **carcass** **.**
内容 到 这 尸体 .

不要让它们掉下来，因为食道会撕裂，里面的东西会流到尸体上。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5343**
PN - -

PN-5343

['fɪgə(r)] - . — ['əʊpənɪŋ] [ðə; ði]['mɪdlaɪn] .
Figure 43 . — Opening the midline .
数字 - . — 开幕 这 中线 .

图 43.—打开中线。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5344
PN - -

PN-5344

['fɪgə(r)] - . — ['əʊpənɪŋ] [ðə; ði]['mɪdlaɪn] .
Figure 44 . — Opening the midline .
数字 - . — 开幕 这 中线 .

图 44.—打开中线。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5345
PN - -

PN-5345

['fɪgə(r)] - . — [ɪn'testɪn] [ænd; ənd] ['stʌmək] .
Figure 45 . — Intestines and stomach .
数字 - . — 肠子 和 胃 .

图 45.—肠和胃。

[pʊl] [ðə; ði] ['luːs(ə)nd] [lɑːdʒ] [ɪn'testɪn] [daʊn] [pɑːst][ðə; ði] ['kɪdniz] ([fɪg] . -) .
Pull the loosened large intestine down past the kidneys (fig . 46) .
拉 这 松动 大的 肠 向下 过去的 这 肾脏 (如图 . -) .

将松动的大肠向下拉过肾脏（图 46）。

['sevə(r)][ðə; ði] [ə'tætʃmənts] [tuː; tə][ðə; ði]['lɪvə(r)][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['pʊlɪŋ] ['aʊtwəd] [ænd; ənd]
Sever the attachments to the liver and remove it by pulling outward and
断绝 这 附件 到 这 肝 和 消除 它 经过 拉 向外 和
['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] ([fɪg] . -) .
cutting the connective tissue (fig . 47) .
切割 这 连接词 组织 (如图 . -) .

切断肝脏与周围组织的连接，然后向外拉出并切开结缔组织将其取出（图 47）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [gɔːl]['blædə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði]['lɪvə(r)][baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'niːθ] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] (
Remove the gall bladder from the liver by cutting beneath it and pulling (
消除 这 瘿 膀胱 从 这 肝 经过 切割 下面 它 和 拉 (
[fɪg] . -) .
fig . 48) .
如图 . -) .

将胆囊从肝脏中取出，方法是从胆囊下方切开并拉出（图 48）。

[biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [ə'laʊ] [ɪts] ['kɒntents] [tuː; tə] [spɪl] ['ɒntə][ðə; ði]['lɪvə(r)] .
Be careful not to allow its contents to spill onto the liver .
是 小心 不是 到 允许 它是 内容 到 洒 到 这 肝 .

注意不要让里面的东西洒到肝脏上。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5346
PN - -

PN-5346

['fɪgə(r)] - . — ['pʊlɪŋ] [lɑːdʒ] [ɪn'testɪn] .
Figure 46 . — Pulling large intestine .
数字 - . — 拉 大的 肠 .

图 46.—牵拉大肠。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5347
PN - -

PN-5347

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['lɪvə(r)] .
Figure 47 . — Removing liver .
数字 - . — 移除 肝 .

图 47.—切除肝脏。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5348
PN - -

PN-5348

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [gɔːl]['blædə(r)] .
Figure 48 . — Removing gall bladder .
数字 - . — 移除 癥 膀胱 .

图 48.—切除胆囊。

[pʊl] [ðə; ði] ['stʌmək] [ænd; ənd] [ɪn'testɪn] ['aʊtwəd] [ænd; ənd][kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['daɪəfræm] ([fɪg] .
Pull the stomach and intestines outward and cut through the diaphragm (fig .
拉 这 胃 和 肠子 向外 和 切 通过 这 隔膜 (如图 .
-) .
49) .
-) .

将胃和肠向外拉，切开膈肌（图 49）。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [θɪn] [ʃiːt] [ɒv; əv]['mʌs(ə)l][ænd; ənd] [waɪt] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ðæt] ['seprəts] [ðə; ði]
This is the thin sheet of muscle and white connective tissue that separates the
这 是 这 薄的 床单 的 肌肉 和 白色的 连接词 组织 那 分离 这
['stʌmək] [ænd; ənd] [ɪn'testɪn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd] [haːt] .
stomach and intestines from the lungs and heart .
胃 和 肠子 从 这 肺 和 心 .

这是一层薄薄的肌肉和白色结缔组织，它将胃和肠与肺和心脏分隔开来。

[pʊl] ['aʊtwəd] [ɒn][ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd] [haːt] [ænd; ənd][kʌt] [daʊn] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['wɪndpaɪp]
Pull outward on the lungs and heart and cut down each side of the windpipe
拉 向外 在 这 肺 和 心 和 切 向下 每个 边 的 这 气管
,
,
,

向外拉扯肺部和心脏，然后切开气管两侧。

['sevərɪŋ] [ɪts] [ə'tætʃmənt] [æt; ət][ðə; ði] [hed] ([fɪg] . -) .
severing its attachment at the head (fig . 50) .
切断 它是 依恋 在 这 头 (如图 . -) .

切断其头部连接（图 50）。

[tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] [haːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [lʌŋz] , [kʌt] [ə'krɒs] [ɪts][tɒp] ([fɪg] . -) .
To separate the heart from the lungs , cut across its top (fig . 51) .
到 分离 这 心 从 这 肺 , 切 穿过 它是 顶部 (如图 . -) .

要将心脏与肺分开，从其顶部切开（图 51）。

[ðə; ði] [haːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][splɪt]['əʊpən][tuː; tə] [ə'laʊ] ['θʌrə] ['wɒʃɪŋ] .
The heart should be split open to allow thorough washing .
这 心 应该 是 分裂 打开 到 允许 彻底 洗涤 .

心脏应该剖开，以便彻底清洗。

[wɒʃ] [ðə; ði] [haːt] [ænd; ənd]['lɪvə(r)] ['θʌrəli] [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][aɪs][ɔː(r)][aɪs]['wɔːtə(r)] .
Wash the heart and liver thoroughly and put them in ice or ice water .
洗 这 心 和 肝 彻底 和 放 他们 在 冰 或者 冰 水 .

将心脏和肝脏彻底洗净，放入冰块或冰水中。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5349
PN - -

PN-5349

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] ['daɪəfræm] .
Figure 49 . — Cutting diaphragm .
数字 - . — 切割 隔膜 .

图 49.—切割隔膜。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5350
PN - -

PN-5350

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['wɪndpaɪp] .
Figure 50 . — Removing windpipe .
数字 - . — 移除 气管 .

图 50.—切除气管。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5351
PN - -

PN-5351

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [hɑːt] .
Figure 51 . — Removing heart .
数字 - . — 移除 心 .

图 51.—取出心脏。

['splɪtɪŋ] [ænd; ənd] [hed] [rɪ'muːv(ə)l]
Splitting and Head Removal
分裂 和 头 移动

劈裂和头部拆卸

[wɒʃ] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] [bɪ'fɔː(r)] ['splɪtɪŋ] .
Wash the inside of the carcass before splitting .
洗 这 里面 的 这 尸体 前 分裂 .

分割前先清洗胴体内部。

[wɪð] [ðə; ði] [sɔː] , [bɪ'gɪn] ['splɪtɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][hæmz] ([fɪg] . -) .
With the saw , begin splitting from the inside between the hams (fig . 52) .
和 这 锯 , 开始 分裂 从 这 里面 之间 这 火腿 (如图 . -) .

用锯子从火腿之间的内部开始劈开（图 52）。

[kiːp] [ðə; ði][splɪt][æz; əz][nɪə(r)][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['bækbəʊn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
Keep the split as near the center of the backbone as possible ,
保持 这 分裂 作为 靠近 这 中心 的 这 骨干 作为 可能的 ,

尽量使劈叉位置靠近脊柱中心。

[ænd; ənd] [sɔː] [θruː] [ðə; ði][teɪl]['riːdʒən][tuː; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [ˌmɪd'weɪ] [θruː] [ðə; ði][lɔɪn] ([fɪg] . -)
and saw through the tail region to a point midway through the loin (fig . 53)
和 锯 通过 这 尾巴 地区 到 一个 观点 中途 通过 这 腰部 (如图 . -)
.
:
.

锯开尾部，一直锯到腰部中间的位置（图 53）。

[muːv] [əˈraʊnd] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [ˈsɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [ˈʃəʊldə(r)] [ænd; ənd] [nek]
Move **around** **to** **the** **back** **and** **continue** **sawing** **through** **the** **shoulder** **and** **neck**
移动 大约 到 这 后退 和 继续 锯切 通过 这 肩膀 和 脖子
[tuː; tə][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [hed] ([fɪg] . -) .
to **the** **base** **of** **the** **head** **(** **fig** **.** **54** **)** **.**
到 这 根据 的 这 头 (如图 . -) .

绕到后面，继续锯断肩膀和脖子，一直锯到头部底部（图 54）。

[ɪf] [ðə; ði] [splɪt] [gets] [ɒf] [ˈsentə(r)] ,
If **the** **split** **gets** **off** **center** **,**
如果 这 分裂 获得 离开 中心 ,

如果分割线偏离中心，

[kənˈtɪnjuː] [ˈsɔːɪŋ] [θruː] [tuː; tə][ðə; ði][nekst] [ˈvɜːtɪbrə] [ænd; ənd] [ðen] [ˌriːəˈlaɪn][ðə; ði] [sɔː] .
continue **sawing** **through** **to** **the** **next** **vertebra** **and** **then** **realign** **the** **saw** **.**
继续 锯切 通过 到 这 下一个 椎骨 和 然后 重新调整 这 锯 .

继续锯到下一节椎骨，然后重新调整锯子的位置。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5352**
PN - -

PN-5352

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈsplɪtɪŋ] .
Figure **52** **.** **—** **Splitting** **.**
数字 - . — 分裂 .

图 52.—分裂。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5353**
PN - -

PN-5353

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈsplɪtɪŋ] .
Figure **53** **.** **—** **Splitting** **.**
数字 - . — 分裂 .

图 53.—分裂。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5354**
PN - -

PN-5354

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈsplɪtɪŋ] .
Figure **54** **.** **—** **Splitting** **.**
数字 - . — 分裂 .

图 54.—分裂。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][ˈætləs][dʒɔɪnt] ([ðə; ði][dʒɔɪnt][kləusɪst][tuː; tə][ðə; ði] [hed]) .
Remove **the** **head** **at** **the** **atlas** **joint** **(** **the** **joint** **closest** **to** **the** **head** **)** **.**
消除 这 头 在 这 图集 联合的 (这 联合的 最接近 到 这 头) .

在寰椎关节处（靠近头部的关节）切除头部。

[ðɪs] [dʒɔɪnt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɪkˈspəʊzd] [ɪf] [ðə; ði] [ˈkɑːkəs] [ɪz] [ˈprɒpəli] [splɪt] ([fɪg] . -) .
This **joint** **should** **be** **exposed** **if** **the** **carcass** **is** **properly** **split** **(** **fig** **.** **55** **)** **.**
这 联合的 应该 是 裸露 如果 这 尸体 是 适当地 分裂 (如图 . -) .

如果将胴体正确分割，则该关节应该暴露出来（图 55）。

[ˈɑːftə(r)] [ˈkʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt][kʌt] [ˈdaʊnwəd] [əˈlɒŋ] [ðə; ði][dʒɔː][bəʊn] ,
After **cutting** **through** **the** **joint** **cut** **downward** **along** **the** **jaw** **bone** **,**
后 切割 通过 这 联合的 切 向下 沿着 这 颚 骨 ,

切开关节后，沿着下颌骨向下切开。

['liːvɪŋ] [ðə; ði][dʒaʊl] [ə'tætʃt] [tuː; tə][ðə; ði] ['kɑːkəs] .
leaving the jowls attached to the carcass .
离开 这 下巴 随附的 到 这 尸体 .

将下颚肉留在尸体上。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʌŋ] , [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði]
If desired , remove the tongue , wash it thoroughly , and place it with the
如果 想要的 , 消除 这 舌头 , 洗 它 彻底 , 和 地方 它 和 这
['lɪvə(r)][ænd; ənd] [hɑːt] .
liver and heart .
肝 和 心 .

如果需要，可以取出舌头，彻底清洗干净，然后与肝脏和心脏放在一起。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5355
PN - -

PN-5355

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [hed] [æt; ət]['ætləs][dʒɔɪnt] .
Figure 55 . — Removing head at atlas joint .
数字 - . — 移除 头 在 图集 联合的 .

图 55.—在寰椎关节处切除头部。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kɪdniz] [ænd; ənd] [liːf] [fæt] ([fɪgz] .
Remove the kidneys and leaf fat (figs .
消除 这 肾脏 和 叶子 胖的 (无花果 .

去除肾脏和叶子脂肪（无花果）。

- [ænd; ənd] -) .
56 and 57) .
- 和 -) .

56 和 57)。

[ðə; ði] [liːf] [fæt][ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['luːsnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði] ['daɪəfræm] ['mʌs(ə)l][ænd; ənd]
The leaf fat is removed by loosening it from the diaphragm muscle and
这 叶子 胖的 是 已移除 经过 松动 它 从 这 隔膜 肌肉 和
['lɪftɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['ʌpwəd] .
lifting it upward .
举重 它 向上 .

将叶片脂肪从横膈膜肌肉上剥离并向上提起，即可去除叶片脂肪。

[wɒʃ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ['θʌrəli] [bɪ'fɔː(r)] ['tʃɪlɪŋ] .
Wash the carcass thoroughly before chilling .
洗 这 尸体 彻底 前 令人不寒而栗 .

冷藏前将胴体彻底清洗干净。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5356
PN - -

PN-5356

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['kɪdni] .
Figure 56 . — Removing kidney .
数字 - . — 移除 肾 .

图 56.—切除肾脏。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5357
PN - -

PN-5357

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [liːf] [fæt] .
Figure 57 . — Removing leaf fat .
数字 - . — 移除 叶子 胖的 .

图 57.—去除叶片脂肪。

[ɪg'zæmɪnɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]
Examining the Carcass
检查 这 尸体

检查尸体

[ɔːl] [ðə; ði] [ɪn'tɜːn(ə)l] ['ɔːrgənz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [drest] ['kɑːkəs] ([fɪg] .
All the internal organs and the dressed carcass (fig .
全部 这 内部的 器官 和 这 穿着 尸体 (如图 .

所有内脏器官和宰杀后的胴体（图）。

-) [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪg'zæmɪnd] ['keəfəli] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] [ˌæbnɔːr'mælətiz] [ɔː(r)] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ðæt] [mait]
58) should be examined carefully for any abnormalities or conditions that might
-) 应该 是 检查 小心 为了 任何 异常 或者 状况 那 可能
[ə'fekt] [ðə; ði] ['fɪtnəs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] [fɔː(r); fə(r)] [fuːd] .
affect the fitness of the meat for food .
影响 这 健康 的 这 肉 为了 食物 .

58）应仔细检查是否有任何异常或可能影响肉质适宜食用的状况。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ə; eɪ] [miːt] [ɪn'spektə(r)] [ɔː(r)] ['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt] [ˌvetərɪ'neəriən] [ɪz] [ðə; ði] ['əʊnli] ['pɜːs(ə)n]
Usually a meat inspector or graduate veterinarian is the only person
通常 一个 肉 检查员 或者 毕业 兽医 是 这 仅有的 人
['kwɒlɪfaɪd] [tuː; tə] [duː; də] [ðɪs] ,
qualified to do this ,
合格的 到 做 这 ,

通常只有肉类检验员或兽医毕业生才有资格做这件事。

[ænd; ənd] [wʌn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['prez(ə)nt] [tuː; tə] [ɪn'spekt] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ; [haʊ'evə(r)] , ['ʌndə(r)] [fɑːm]
and one should be present to inspect the carcass ; however , under farm
和 一 应该 是 展示 到 检查 这 尸体 ; 然而 , 在下面 农场
[kən'dɪʃ(ə)nz] ,
conditions ,
状况 ,

应该有人在场检查尸体；然而，在农场条件下，

[juː; jʊ] [meɪ] [niːd] [tuː; tə] [lʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['ɒbviəs] [saɪnz] [ɒv; əv] [dɪ'ziːz] [ɔː(r)] ['dæmɪdʒ] [jɔː'self] .
you may need to look for the obvious signs of disease or damage yourself .
你 可能 需要 到 看 为了 这 明显的 标志 的 疾病 或者 损害 你自己 .

你可能需要自己寻找疾病或损伤的明显迹象。

[ɪf] ['eni] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['vɪsərə] [ɔː(r)] ['kɑːkəs] [ɪz] ['kwestʃənəb(ə)l] , [juː; jʊ] [ʃʊd; ʃəd] [əb'teɪn] ['ekspɜːt]
If any part of the viscera or carcass is questionable , you should obtain expert
如果 任何 部分 的 这 内脏 或者 尸体 是 值得怀疑 , 你 应该 获得 专家
[əd'vaɪs] .
advice .
建议 .

如果内脏或尸体的任何部分有疑问，您应该寻求专家意见。

['bruːzɪz] , ['maɪnə(r)] ['ɪndʒəriz] , ['pærəˌsaɪt] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːrgənz] , [ɪn'kləʊzd] ['æbsɛsɪz] ,
Bruises , minor injuries , parasites in the organs , enclosed abscesses ,
瘀伤 , 次要的 受伤 , 寄生虫 在 这 器官 , 内 脓肿 ,

瘀伤、轻微外伤、器官寄生虫、封闭性脓肿

[ænd; ənd] ['sɪŋg(ə)l] ['tuːmərz] [ɑː(r); ə(r)] ['friːkwəntli] ['ləʊk(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] ['iːzəli]

and	single	tumors	are	frequently	local	conditions	that	can	be	easily
和	单身的	肿瘤	是	频繁地	当地的	状况	那	能	是	容易地

[rɪ'muːvd] .

removed	.
已移除	.

单个肿瘤通常是局部病变，很容易切除。

[haʊ'evə(r)] , [kən'dʒestʃən] [ɔː(r)] [ˌɪnflə'meɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [lʌŋz] , [ɪn'testɪn] , ['kɪdniz] , ['ɪnə(r)]

However	,	congestion	or	inflammation	of	the	lungs	,	intestines	,	kidneys	,	inner
然而	,	拥塞	或者	炎	的	这	肺	,	肠子	,	肾脏	,	内

['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [tʃest] ,

surface	of	chest	,
表面	的	胸部	,

然而，肺部、肠道、肾脏、胸腔内表面的充血或炎症，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

农场里的猪屠宰、分割、(Pork Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[ɔ:(r)][æb'dɒmɪn(ə)l]['kævəti][ænd; ənd] ['nju:mərəs] ['jeləʊɪʃ] [ɔ:(r)] [pɜ:l] - [laɪk] [grəʊθ] ['skætəd]
or abdominal cavity and numerous yellowish or pearl - like growths scattered
或者 腹部 空腔 和 很多的 淡黄色 或者 珍珠 - 喜欢 增长 疏散
[θru:'aʊt] [ðə; ði]['ɔ:rgənz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [vju:] ['sɪəriəsli] .
throughout the organs should be viewed seriously .
自始至终 这 器官 应该 是 已查看 严重地 .

腹腔内或各器官散布着许多黄色或珍珠状的肿块，应予以重视。

['kɑ:kəsɪz] [ænd; ənd] ['vɪsərə] ['hævɪŋ] [sʌtʃ] [ˌæbnɔ:r'mælətiz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ɪg'zæmɪnd] [baɪ][ə; eɪ]
Carcasses and viscera having such abnormalities should be examined by a
尸体 和 内脏 拥有 这样的 异常 应该 是 检查 经过 一个
['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt][ˌvetərɪ'neəriən][ænd; ənd][hɪz; ɪz] [ə'pɪnjən] [əb'teɪnd] [æz; əz][tu:; tə][ðə; ði]
graduate veterinarian and his opinion obtained as to the
毕业 兽医 和 他的 观点 获得 作为 到 这
['həʊlsəmnəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
wholesomeness of the meat .
健康 的 这 肉 .

有此类异常的胴体和内脏应由兽医进行检查，并取得兽医对肉是否安全的意见。

[ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [tʃek] [wɪð] [ə; eɪ][koʊ'ɑ:pəreɪtɪŋ][ˌvetərɪ'neəriən][bɪ'fɔ:(r)][ju:; jʊ] ['slɔ:tə(r)] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l]
You should check with a cooperating veterinarian before you slaughter the animal
你 应该 查看 和 一个 合作 兽医 前 你 屠宰 这 动物
[tu:; tə][bi:; bi]['sɜ:t(ə)n][hi:; hi] [wɪl] [bi:; bi][ə'veɪləb(ə)l] [ɪf] [ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [si:k] [hɪz; ɪz][əd'vaɪs] .
to be certain he will be available if you should seek his advice .
到 是 肯定 他 将要 是 可用的 如果 你 应该 寻找 他的 建议 .

在宰杀动物之前，你应该先咨询合作兽医，以确保在你需要寻求他的建议时他能够提供帮助。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5358
PN - -

PN-5358

['fɪgə(r)] - . — [kəm'plitɪd] ['kɑ:kəs] .
Figure 58 . — Completed carcass .
数字 - . — 完全的 尸体 .

图 58.—已完成的胴体。

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs]
CHILLING THE CARCASS
令人不寒而栗 这 尸体

冷却尸体

[ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [ɒv; əv] ['freʃli] ['slɔ:təd] [hɒg] ['kɑ:kəsɪz] [ɑ:(r); ə(r)][kən'tæmənеɪtɪd] [wɪð] [bæk'tɪəriə]
The surfaces of freshly slaughtered hog carcasses are contaminated with bacteria
这 表面 的 新鲜的 屠杀 猪 尸体 是 污染 和 细菌
[ðæt] [kæn; kən] [spɔɪl] [ðə; ði] [mi:t] [ən'les] [ðeə(r)] [grəʊθ] [ɪz] ['prɒmptli] [tʃekt] .
that can spoil the meat unless their growth is promptly checked .
那 能 剧透 这 肉 除非 他们的 生长 是 及时 已检查 .

刚宰杀的猪胴体表面会沾染细菌，如果不及时控制细菌的生长，会导致肉质变质。

[bæk'tɪəriəl] [grəʊθ] [kæn; kən][biː; bi] [sləu] [baɪ] [prɒmpt] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]

Bacterial	**growth**	**can**	**be**	**slowed**	**by**	**prompt**	**chilling**	**and**	**keeping**	**the**	**carcass**
细菌	生长	能	是	减速	经过	迅速的	令人不寒而栗	和	保持	这	尸体

[æt; ət] [ləʊ] ['temprətʃər] .

at	**low**	**temperatures**	**.**
在	低的	温度	.

及时冷却并保持胴体处于低温状态可以减缓细菌的生长。

[ɪf] [ðə; ði] ['weðə(r)] [ɪz]['suːtəb(ə)l] (28° [tuː; tə] 35° [ef]) , [ðə; ði] ['kɑːkəs] [kæn; kən][biː; bi] [ræpt] [ɪn]

If	**the**	**weather**	**is**	**suitable**	**(**	**28°**	**to**	**35°**	**F**	**)**	**,**	**the**	**carcass**	**can**	**be**	**wrapped**	**in**
如果	这	天气	是	合适的	(	28°	到	35°	F	)	,	这	尸体	能	是	包装	在

[ə; eɪ] [ʃiːt] ,

a	**sheet**	**,**
一个	床单	,

如果天气适宜（零下2摄氏度到35摄氏度），可以将尸体用床单包裹起来。

[hʌŋ] , [ænd; ənd] [tʃɪld] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - ['ventɪleɪtɪd] [ʃed] .

hung	**,**	**and**	**chilled**	**in**	**a**	**well**	**-**	**ventilated**	**shed**	**.**
悬挂	,	和	冷藏	在	一个	出色地	-	通风	棚	.

悬挂起来，放在通风良好的棚子里冷却。

['ræpɪŋ] [wɪð] [kliːn] [klɒθ] [wɪl] ['pɑːʃəli] [prə'tekt] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [frɒm; frəm][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n] .

Wrapping	**with**	**clean**	**cloth**	**will**	**partially**	**protect**	**the**	**carcass**	**from**	**contamination**	**.**
包装	和	干净的	布	将要	部分	保护	这	尸体	从	污染	.

用干净的布包裹可以部分保护尸体免受污染。

[duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [tuː; tə] [friːz] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['friːzɪŋ] [wɪ'ðɪn] [wʌn] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [deθ]

Do	**not**	**allow**	**the**	**carcass**	**to**	**freeze**	**because**	**freezing**	**within**	**1**	**day**	**after**	**death**
做	不是	允许	这	尸体	到	冻结	因为	冷冻	之内	1	天	后	死亡

[meɪ] ['tʌfn] [ðə; ði] [miːt] .

may	**toughen**	**the**	**meat**	**.**
可能	增强	这	肉	.

不要让动物尸体冷冻，因为死后 1 天内冷冻可能会使肉质变硬。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ['kænɒt] [biː; bi] [tʃɪld] [tuː; tə] [bɪ'ləʊ] 40° [ef][ɒn][ðə; ði][fɑːm] ,

If	**the**	**carcass**	**cannot**	**be**	**chilled**	**to**	**below**	**40°**	**F**	**on**	**the**	**farm**	**,**
如果	这	尸体	不能	是	冷藏	到	以下	40°	F	在	这	农场	,

如果农场无法将胴体冷却到40°F以下，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [træns'pɔːtid] [tuː; tə][ə; eɪ]['ləʊk(ə)l]['lɒkə(r)][plɑːnt][ɔː(r)] ['mɑːkɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪlɪŋ] .

it	**should**	**be**	**transported**	**to**	**a**	**local**	**locker**	**plant**	**or**	**market**	**for**	**chilling**	**.**
它	应该	是	运输	到	一个	当地的	储物柜	植物	或者	市场	为了	令人不寒而栗	.

应该将其运送到当地的冷库或市场进行冷藏。

[ðə; ði] [niːd] [fɔː(r); fə(r)] [prɒmpt] [ænd; ənd] ['θʌrə] ['tʃɪlɪŋ] [ɒv; əv] [wɔːm] ['kɑːkəsɪz] ['kænɒt] [biː; bi]

The	**need**	**for**	**prompt**	**and**	**thorough**	**chilling**	**of**	**warm**	**carcasses**	**cannot**	**be**
这	需要	为了	迅速的	和	彻底	令人不寒而栗	的	温暖的	尸体	不能	是

['əʊvə(r)] - ['emfəsaɪzd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][ˌɪnhɪ'bɪʃ(ə)n][ɒv; əv][bæk'tɪəriəl] [grəʊθ] .

over	**-**	**emphasized**	**for**	**the**	**inhibition**	**of**	**bacterial**	**growth**	**.**
超过	-	强调	为了	这	抑制	的	细菌	生长	.

对于抑制细菌生长而言，及时彻底地冷却温热的胴体至关重要，这一点怎么强调都不为过。

[ðə; ði] ['kɑːkəs] [kæn; kən][biː; bi][kʌt]['ɪntuː]['riːteɪl] [kʌts] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] [tʃɪld] [fɔː(r); fə(r)] -

The	**carcass**	**can**	**be**	**cut**	**into**	**retail**	**cuts**	**after**	**it**	**has**	**been**	**chilled**	**for**	**24**
这	尸体	能	是	切	进入	零售	削减	后	它	有	到过	冷藏	为了	-

[tuː; tə] - ['aʊəz] .

to	**48**	**hours**	**.**
到	-	小时	.

胴体冷藏 24 至 48 小时后即可切成零售规格的肉块。

['kʌtɪŋ]
CUTTING
切割

切割

[juːz][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['gaɪdlaɪnz] [ɪn] [dɪ'tɜːmɪnɪŋ] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['pækɪdʒɪŋ] [ɪn'strʌkʃənz]
Use 使用 **the** 这 **following** 下列的 **guidelines** 指南 **in** 在 **determining** 确定 **cutting** 切割 **and** 和 **packaging** 包装 **instructions** 指示
[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['prəʊsesə(r)] [ɪf] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz][nɒt][kʌt][ænd; ənd] [ræpt] [ɒn][ðə; ði][fɑːm] .
for 为了 **the** 这 **processor** 处理器 **if** 如果 **the** 这 **carcass** 尸体 **is** 是 **not** 不是 **cut** 切 **and** 和 **wrapped** 包装 **on** 在 **the** 这 **farm** 农场 **.** .

如果胴体不在农场进行切割和包装，则应使用以下准则来确定加工商的切割和包装说明。

[tʃɒps] . — [kæn; kən][biː; bi] [brɔɪld] , [breɪzd] , [ɔː(r)][pæn][fraɪd] .
Chops 排骨 **.** . **—** — **Can** 能 **be** 是 **broiled** 烤制 **,** , **braised** 炖 **,** , **or** 或者 **pan** 平底锅 **fried** 油煎 **.** .

肉排——可以烤、炖或煎。

[tʃɒps] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æt; ət] [liːst] [wʌn] - [hɑːf][tuː; tə] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk]
Chops 排骨 **should** 应该 **be** 是 **at** 在 **least** 至少 **one** 一 **-** - **half** 一半 **to** 到 **three** 三 **-** - **fourths** 第四部分 **of** 的 **an** 一个 **inch** 英寸 **thick** 厚的
[fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] [ɔː(r)] ['breɪzɪŋ] ,
for 为了 **frying** 煎炸 **or** 或者 **braising** 炖 **,** ,

煎炸或炖煮时，肉排的厚度至少应为二分之一到四分之三英寸。

[ænd; ənd][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] .
and 和 **1** 1 **inch** 英寸 **thick** 厚的 **for** 为了 **broiling** 烤制 **.** .

厚度为 1 英寸，适合烧烤。

['fɪgə(r)] [wʌn][ɔː(r)] [tuː] [tʃɒps] [pə(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Figure 数字 **one** 一 **or** 或者 **two** 二 **chops** 排骨 **per** 每 **serving** 服务 **.** .

每份大约一到两块肉排。

[ə'laʊ] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [miːt] ([bəʊn] - [ɪn]) [pə(r)]['pɜːs(ə)n][æz; əz]
Allow 允许 **three** 三 **-** - **fourths** 第四部分 **of** 的 **a** 一个 **pound** 磅 **of** 的 **uncooked** 生 **meat** 肉 **(** (**bone** 骨 **-** - **in** 在 **)**) **per** 每 **person** 人 **as** 作为
[ə; eɪ] [gaɪd] .
a 一个 **guide** 指导 **.** .

作为参考，每人准备四分之三磅带骨生肉。

[rəʊsts] . — [ə'laʊ] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [pə(r)] ['sɜːvɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][bəʊn] - [ɪn] [rəʊsts] (
Roasts 烤肉 **.** . **—** — **Allow** 允许 **three** 三 **-** - **fourths** 第四部分 **of** 的 **a** 一个 **pound** 磅 **per** 每 **serving** 服务 **for** 为了 **bone** 骨 **-** - **in** 在 **roasts** 烤肉 **(** (
[hæm] , ['pɪknɪk] ,
ham 火腿 **,** , **picnic** 野餐 **,** ,

烤肉——带骨烤肉（火腿、野餐烤肉等）每份约需四分之三磅。

['ʃəʊldə(r)]) [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [pə(r)] ['sɜːvɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['bəʊnləs] [rəʊst] ([bəʊnd] [ænd; ənd]
shoulder 肩膀 **)**) **and** 和 **one** 一 **-** - **half** 一半 **pound** 磅 **per** 每 **serving** 服务 **for** 为了 **boneless** 无骨 **roast** 烤 **(** (**boned** 骨 **and** 和
[rəʊld] ['bɒstən] [bʌt] [ɔː(r)] ['ʃəʊldə(r)]) .
rolled 滚动 **Boston** 波士顿 **butt** 屁股 **or** 或者 **shoulder** 肩膀 **)**) **.** .

肩部）和无骨烤肉（去骨卷制的波士顿臀肉或肩部）每份半磅。

['sɒsɪdʒ] . — [ə'laʊ] [wʌn] - [θɜ:d] [paʊnd] [pə(r)] ['sɜ:vɪŋ] .
Sausage . — Allow one - third pound per serving .
香肠 . — 允许 一 - 第三 磅 每 服务 .

香肠——每份限三分之一磅。

['kɑ:kəs] ['kʌtɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt]
Carcass Cutting Equipment
尸体 切割 设备

胴体切割设备

[ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz][nɒt] ['nesəsəri] [bʌt; bət]['sɜ:t(ə)n]['aɪtəmz][ɑ:(r); ə(r)]
Elaborate and expensive equipment is not necessary but certain items are
精心制作的 和 昂贵的 设备 是 不是 必要的 但 肯定 项目 是
[ɪ'senʃ(ə)l] .
essential .
基本的 .

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] ([fɪg] . -) :
The following equipment is recommended (fig . 59) :
这 下列的 设备 是 受到推崇的 (如图 . -) :

建议使用以下设备（图 59）:

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5359
PN - -

PN-5359

['fɪgə(r)] - . — [ɪ'kwɪpmənt] [fɔ:(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] .
Figure 59 . — Equipment for cutting .
数字 - . — 设备 为了 切割 .

图 59.—切割设备。

[sti:l]
Steel
钢

钢

['bəʊnɪŋ] [naɪf]
Boning knife
剔骨 刀

剔骨刀

[lɑ:dʒ] [steɪk] [naɪf]
Large steak knife
大的 牛排 刀

大号牛排刀

[mi:t] [sɔ:]
Meat saw
肉 锯

肉锯

['fri:zə(r)] ['peɪpə(r)] ([si:] ['sekʃ(ə)n][ɒn] “ ['ræpɪŋ] ”)
Freezer paper (see section on “ wrapping ”)
冰箱 纸 (看 部分 在 “ 包装 ”)

冷冻纸（参见“包装”部分）

['fri:zə(r)] [teɪp]
Freezer tape
冰箱 磁带

冷冻胶带

[miːt] ['graɪndə(r)] ([ɪ'lektrɪk] [ɔː(r)][hænd] ['paʊəd])
Meat grinder (electric or hand powered)
肉 磨床 (电的 或者 手 动力)

绞肉机（电动或手动）

[kliːn] ['wɔːtə(r)]
Clean water
干净的 水

清洁的水

['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]
Cutting the Carcass
切割 这 尸体

切割胴体

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪnd] [fʊt] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [hɒk] [dʒɔɪnt][æt; ət][ðə; ði] [raɪt] ['æŋg(ə)l][tuː; tə]
Remove the hind foot by sawing through the hock joint at the right angle to
消除 这 后 脚 经过 锯切 通过 这 跺脚 联合的 在 这 正确的 角度 到
[ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði] [fʊt] ([fɪg] . -) .
the length of the foot (fig . 60) .
这 长度 的 这 脚 (如图 . -) .

锯断跗关节，垂直于脚的长度方向，即可将后脚卸下（图 60）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5360
PN - -

PN-5360

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪnd] [fʊt] .
Figure 60 . — Removing hind foot .
数字 - . — 移除 后 脚 .

图 60.—切除后足。

[ðə; ði][hæm] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [tuː] [weɪz] .
The ham may be removed two ways .
这 火腿 可能 是 已移除 二 方式 .

火腿可以通过两种方式取出。

[ðə; ði] [lɒŋ] - [kʌt][hæm][ɪz][kʌt] [ɒf] [æt; ət][ðə; ði]['pelvɪk] [ɑːtʃ] ([bend][ɪn][ðə; ði] ['bækbəʊn])
The long - cut ham is cut off at the pelvic arch (bend in the backbone)
这 长的 - 切 火腿 是 切 离开 在 这 骨盆 拱 (弯曲 在 这 骨干)
[ˌpɜːpən'dɪkjələ(r)][tuː; tə][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði][saɪd] ([fɪg] . -) .
perpendicular to the length of the side (fig . 61) .
垂直 到 这 长度 的 这 边 (如图 . -) .

长切火腿是在骨盆弓（脊柱弯曲处）垂直于侧面长度方向切开的（图 61）。

[ðɪs] [staɪl] [hæm] [lend] [ɪt'self][tuː; tə][draɪ][sɔːlt]['kjʊərɪŋ][ænd; ənd]['eɪdʒɪŋ] .
This style ham lends itself to dry salt curing and aging .
这 风格 火腿 借贷 本身 到 干燥 盐 养护 和 老化 .

这种火腿适合用干盐腌制和熟成法制作。

[ðə; ði]['pɒpjələ(r)] [ʃɔːt] - [kʌt][hæm][ɪz]['sepəreɪtɪd][frɒm; frəm][ðə; ði][saɪd][baɪ][ə; eɪ][kʌt] [ə'prɒksɪmətli]
The popular short - cut ham is separated from the side by a cut approximately
这 受欢迎的 短的 - 切 火腿 是 分开 从 这 边 经过 一个 切 大约
[ˌhɑːf'weɪ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]['pelvɪk] [ɑːtʃ] [ænd; ənd][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði]['pelvɪk][bəʊn][æt; ət][ə; eɪ] [raɪt]
halfway between the pelvic arch and the end of the pelvic bone at a right
半 之间 这 骨盆 拱 和 这 结尾 的 这 骨盆 骨 在 一个 正确的
['æŋg(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] [ʃæŋk] ([fɪg] . -) .
angle to the shank (fig . 62) .
角度 到 这 小腿 (如图 . -) .

流行的短切火腿与侧面之间，在骨盆弓和骨盆骨末端之间大约一半的位置，以与小腿成直角的位置切开（图 62）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5361
PN - -

PN-5361

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [lɒŋ] [hæm] .
Figure 61 . — Removing long ham .
数字 - . — 移除 长的 火腿 .

图 61.—去除长火腿。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5362
PN - -

PN-5362

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ʃɔːt] [hæm] .
Figure 62 . — Removing short ham .
数字 - . — 移除 短的 火腿 .

图 62.—去除短火腿。

[ðə; ði] [frʌnt] [fʊt] [ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [hɒk] ([niː]) [dʒɔɪnt][æt; ət][ə; eɪ] [raɪt]
The front foot is removed by sawing through the hock (knee) joint at a right
这 正面 脚 是 已移除 经过 锯切 通过 这 跺脚 (膝盖) 联合的 在 一个 正确的
['æŋg(ə)l][tuː; tə][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði] [fʊt] ([fɪg] . -) .
angle to the length of the foot (fig . 63) .
角度 到 这 长度 的 这 脚 (如图 . -) .

前脚是通过锯断跗关节（膝关节）来移除的，锯切方向与脚的长度成直角（图 63）。

[ə; eɪ] ['ʃəʊldə(r)] [hɒk] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɒf] [ə'baʊt] [ˌhɑːf'weɪ] [ʌp][ðə; ði][leg] ([fɪg] . -) .
A shoulder hock may be cut off about halfway up the leg (fig . 64) .
一个 肩膀 跺脚 可能 是 切 离开 关于 半 向上 这 腿 (如图 . -) .

肩胛跗关节可能会被切掉，切到腿部大约一半的位置（图 64）。

[tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [frɒm; frəm][ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd] ['beli] ,
To separate the shoulder from the loin and belly ,
到 分离 这 肩膀 从 这 腰部 和 腹部 ,

将肩部与腰部和腹部分离，

[ləʊ'keɪt][ðə; ði]['sekənd][rɪb][frɒm; frəm][ðə; ði][frʌnt] [ænd; ənd] [sɔː] [θruː] [ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] [rɪb]
locate the second rib from the front and saw through the center of this rib
定位 这 第二 肋骨 从 这 正面 和 锯 通过 这 中心 的 这 肋骨
([fɪg] . -) .
(fig . 65) .
(如图 . -) .

找到从前面数起的第二根肋骨，然后锯断这根肋骨的中心（图 65）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5363
PN - -

PN-5363

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [frʌnt] [fʊt] .
Figure 63 . — Removing front foot .
数字 - . — 移除 正面 脚 .

图 63.—移除前脚。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5364
PN - -

PN-5364

['fɪgə(r)] - . — ['ʃəʊldə(r)] [hɒk] .
Figure 64 . — Shoulder hock .
数字 - . — 肩膀 跺脚 .

图 64.—肩胛跗关节。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5365
PN - -

PN-5365

['fɪgə(r)] - . — ['ʃəʊldə(r)] [rɪ'muːv(ə)l] .
Figure 65 . — Shoulder removal .
数字 - . — 肩膀 移动 .

图 65.—肩部切除。

[ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [pɑːt] (['mɪd(ə)l]) [ɪz][dɪ'vaɪdɪd]['ɪntuː][ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][ðə; ði] ['beli] [baɪ][ə; eɪ]
The remaining part (middle) is divided into the loin and the belly by a
这 其余的 部分 (中间) 是 分割 进入 这 腰部 和 这 腹部 经过 一个
[streɪt] [kʌt][frɒm; frəm][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['tendəlɔɪn] ['mʌs(ə)l][ɒn][ðə; ði][hæm][end] [θruː]
straight cut from the edge of the tenderloin muscle on the ham end through
直的 切 从 这 边缘 的 这 里脊肉 肌肉 在 这 火腿 结尾 通过
[ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɒn][ðə; ði][fɜːst][rɪb][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [prə'truːdɪŋ] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]
a point on the first rib about 2 inches from the protruding edge of the
一个 观点 在 这 第一的 肋骨 关于 2 英寸 从 这 突出 边缘 的 这
[splɪt] ['bækbəʊn] ([fɪgz] .
split backbone (figs .
分裂 骨干 (无花果 .

剩余部分（中间部分）通过从火腿端里脊肌边缘到第一根肋骨上距离劈开的脊骨突出边缘约 2 英寸的点的直线切口，分为腰部和腹部（图）。

- [ænd; ənd] -) .
66 and 67) .
- 和 -) .

66 和 67）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5366
PN - -

PN-5366

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] ['mɪd(ə)l][frɒm; frəm][lɔɪn] .
Figure 66 . — Separating middle from loin .
数字 - . — 分离 中间 从 腰部 .

图 66.—将腰部与腹部分开。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5367
PN - -

PN-5367

['fɪgə(r)] - . — ['sepəreɪtɪŋ] ['mɪd(ə)l][frɒm; frəm][lɔɪn] .
Figure 67 . — Separating middle from loin .
数字 - . — 分离 中间 从 腰部 .

图 67.—将腰部与腹部分开。

[ðə; ði][teɪl] , ['bækbəʊn] , [ænd; ənd][flæŋk][ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði][hæm] ; [ænd; ənd][ðə; ði]
The tail , backbone , and flank are removed from the ham ; and the
这 尾巴 , 骨干 , 和 侧翼 是 已移除 从 这 火腿 ; 和 这
[fæt]['əʊvə(r)][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] ([tɒp]) ,
fat over the inside (top) ,
胖的 超过 这 里面 (顶部) ,

火腿的尾部、脊骨和侧腹肉被去除；内侧（顶部）的脂肪也被去除。

[ɪn][ðə; ði]['pelvɪk]['eərɪə] , [ænd; ənd] [ə'lɒŋ] [iːtʃ] [saɪd][ɪz] [trɪmd] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [liːn] ([fɪg] . -) .

in	the	pelvic	area	,	and	along	each	side	is	trimmed	close	to	the	lean	(	fig	.	68	)	.
在	这	骨盆	区域	,	和	沿着	每个	边	是	修剪过的	关闭	到	这	倾斜	(	如图	.	-	)	.

在骨盆区域，两侧都修剪得靠近瘦弱部位（图 68）。

[məʊst][ɒv; əv][ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][fæt][ɑː(r); ə(r)][left][ɒn][ðə; ði] [lɒŋ] - [kʌt][hæm] [wɪð] ['əʊnli][ə; eɪ] [ʃɔːt]

Most	of	the	skin	and	fat	are	left	on	the	long	-	cut	ham	with	only	a	short
最多	的	这	皮肤	和	胖的	是	左边	在	这	长的	-	切	火腿	和	仅有的	一个	短的

['bevl] [æt; ət][ðə; ði] [bʌt] ([lɔɪn]) [end] .

bevel	at	the	butt	(	loin	)	end	.
斜角	在	这	屁股	(	腰部	)	结尾	.

长切火腿的大部分皮和脂肪都保留了下来，只有臀部（腰部）末端有一个小斜角。

[faɪv] [ɔː(r)][sɪks] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv][skɪn] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃɔːt] - [kʌt][hæm][baɪ]

Five	or	six	inches	of	skin	may	be	removed	from	the	short	-	cut	ham	by
五	或者	六	英寸	的	皮肤	可能	是	已移除	从	这	短的	-	切	火腿	经过

['kʌtɪŋ] ['ʌndə(r)][ðə; ði][skɪn] [ə'prɒksɪmətli] [hɑːf][ðə; ði] ['dɪstəns] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [bʌt] [edʒ] [ænd; ənd]

cutting	under	the	skin	approximately	half	the	distance	between	the	butt	edge	and
切割	在下面	这	皮肤	大约	一半	这	距离	之间	这	屁股	边缘	和

[ðə; ði] [hɒk] ([fɪg] . -) .

the	hock	(	fig	.	69	)	.
这	跺脚	(	如图	.	-	)	.

可以通过在臀部边缘和蹄膀之间大约一半距离的皮下切开，从短切火腿上去除五六英寸的皮（图 69）。

[ðə; ði][ɪk'spəʊzd][fæt][ɪz] [ðen] ['smuːðli] ['teɪpəd] [tuː; tə][ə; eɪ] ['θɪknəs] [ɒv; əv][ə'baʊt][wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ]

The	exposed	fat	is	then	smoothly	tapered	to	a	thickness	of	about	one	-	half	inch
这	裸露	胖的	是	然后	顺利	锥	到	一个	厚度	的	关于	一	-	一半	英寸

[æt; ət][ðə; ði] [bʌt] [end] ([fɪg] . -) .

at	the	butt	end	(	fig	.	70	)	.
在	这	屁股	结尾	(	如图	.	-	)	.

露出的脂肪在臀部末端平滑地逐渐变薄，厚度约为半英寸（图 70）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5368
PN	-	-

PN-5368

['fɪgə(r)] - . — ['trɪmɪŋ] [ʃɔːt] [hæm] .

Figure	68	.	—	Trimming	short	ham	.
数字	-	.	—	修剪	短的	火腿	.

图 68.—修整短火腿。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5369
PN	-	-

PN-5369

['fɪgə(r)] - . — ['trɪmɪŋ] [ʃɔːt] [hæm] .

Figure	69	.	—	Trimming	short	ham	.
数字	-	.	—	修剪	短的	火腿	.

图 69.—修整短火腿。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5370
PN	-	-

PN-5370

['fɪgə(r)] - . — [trɪmd] [ʃɔːt] [hæm] .

Figure	70	.	—	Trimmed	short	ham	.
数字	-	.	—	修剪过的	短的	火腿	.

图 70.—修整过的短火腿。

[ðə; ði][fæt] [bæk] [ɪz] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði][lɔɪn] .

The	fat	back	is	removed	from	the	loin	.
这	胖的	后退	是	已移除	从	这	腰部	.

将腰部后侧的脂肪去除。

['stɑrtɪŋ] [əˈlɒŋ] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [saɪd][æt; ət][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [end] ,

Starting	along	the	backbone	side	at	the	shoulder	end	,
开始	沿着	这	骨干	边	在	这	肩膀	结尾	,

从肩部末端沿脊柱侧开始，

[kʌt][ænd; ənd][lɪft][ðə; ði][fæt]['əʊvə(r)][ðə; ði] [kɜːv] [ɒv; əv][ðə; ði][lɔɪn] ['mʌs(ə)lz] ,

cut	and	lift	the	fat	over	the	curve	of	the	loin	muscles	,
切	和	举起	这	胖的	超过	这	曲线	的	这	腰部	肌肉	,

切掉并提起腰部肌肉曲线上的脂肪，

['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə][kʌt]['ɪntuː][ðə; ði] [liːn] ([fɪg] . -) .

being	careful	not	to	cut	into	the	lean	(	fig	.	71	)	.
存在	小心	不是	到	切	进入	这	倾斜	(	如图	.	-	)	.

小心不要切到瘦肉（图 71）。

['sɜːfɪs] [fæt][ɒn][ðə; ði][lɔɪn][kæn; kən] [ðen] [biː; bi] [trɪmd] [tuː; tə] [əˈprɒksɪmətli] [wʌn] - [fɔːθ] [ɪntʃ]

Surface	fat	on	the	loin	can	then	be	trimmed	to	approximately	one	-	fourth	inch
表面	胖的	在	这	腰部	能	然后	是	修剪过的	到	大约	一	-	第四	英寸

[ɪn] ['θɪknəs] ([fɪg] . -) .

in	thickness	(	fig	.	72	)	.
在	厚度	(	如图	.	-	)	.

然后可以将腰部表面的脂肪修剪到大约四分之一英寸厚（图 72）。

[ðə; ði][lɔɪn][kæn; kən][biː; bi] ['rəʊstɪd] [həʊl] , [kʌt]['ɪntuː][smɔːlə(r)][rəʊsts] , [ɔː(r)] [slaɪst] ['ɪntuː] [tʃɒps] ([fɪg]

The	loin	can	be	roasted	whole	,	cut	into	smaller	roasts	,	or	sliced	into	chops	(	fig
这	腰部	能	是	烤	所有的	,	切	进入	较小的	烤肉	,	或者	切片	进入	排骨	(	如图

. -) .

.	73	)	.
.	-	)	.

里脊肉可以整块烤制，也可以切成小块烤肉，或者切成肉排（图 73）。

['ʃəʊldə(r)] , [rɪb] , [lɔɪn] , [ænd; ənd]['sɜːlɔɪn] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][lɔɪn] .

Shoulder	,	rib	,	loin	,	and	sirloin	chops	are	made	from	the	loin	.
肩膀	,	肋骨	,	腰部	,	和	西冷牛排	排骨	是	制成	从	这	腰部	.

肩胛肉、肋排、腰肉和西冷肉排均取自腰部。

[haʊˈevə(r)] , [ðə; ði][məʊst]['pɒpjələ(r)] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [end][ænd; ənd][ðə; ði]

However	,	the	most	popular	chops	are	from	the	shoulder	end	and	the
然而	,	这	最多	受欢迎的	排骨	是	从	这	肩膀	结尾	和	这

['sentə(r)] ([lɔɪn]) ['pɔːʃ(ə)n] .

center	(	loin	)	portion	.
中心	(	腰部	)	部分	.

然而，最受欢迎的肉排来自肩部和中间（腰部）部分。

[ðə; ði][hæm][end][ɪz][mɔː(r)]['ɒf(ə)n] ['rəʊstɪd] .

The	ham	end	is	more	often	roasted	.
这	火腿	结尾	是	更多的	经常	烤	.

火腿的末端通常要烤着吃。

[kʌt] [tʃɒps] [wʌn] - [hɑːf][tuː; tə] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] [ɔː(r)] ['fraɪɪŋ]

Cut	chops	one	-	half	to	three	-	fourths	of	an	inch	thick	for	broiling	or	frying
切	排骨	一	-	一半	到	三	-	第四部分	的	一个	英寸	厚的	为了	烤制	或者	煎炸

.

:
.

将肉排切成 1/2 到 3/4 英寸厚，用于烤或煎。

[tʃɒps] [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] [ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðem; ðəm] [tuː] [rɪbz] [θɪk] [ænd; ənd]
Chops **for** **stuffing** **are** **easily** **made** **by** **cutting** **them** **two** **ribs** **thick** **and**
排骨 为了 馅 是 容易地 制成 经过 切割 他们 二 肋骨 厚的 和
['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['pɒkɪt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][rɪbz] .
making **a** **pocket** **between** **the** **ribs** **.**
制作 一个 口袋 之间 这 肋骨 .

制作馅料肉排很简单，只需将肉排切成两根肋骨厚的块，然后在肋骨之间挖出一个口袋即可。

[biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə][kʌt] [θruː] [ðə; ði]['aʊtə(r)][fæt] ['sɜːfɪs] ([fɪg] . -)
Be **careful** **not** **to** **cut** **through** **the** **outer** **fat** **surface** **(** **fig** **.** **74** **)**
是 小心 不是 到 切 通过 这 外 胖的 表面 (如图 . -)

注意不要切穿外层脂肪（图74）。

[wen] ['meɪkɪŋ] [tʃɒps] [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] .
when **making** **chops** **for** **stuffing** **.**
什么时候 制作 排骨 为了 馅 .

制作填馅肉排时。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5371**
PN - -

PN-5371

['fɪgə(r)] - . — ['trɪmɪŋ] [lɔɪn] .
Figure **71** **.** **—** **Trimming** **loin** **.**
数字 - . — 修剪 腰部 .

图 71.—修整腰肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5372**
PN - -

PN-5372

['fɪgə(r)] - . — [trɪmd] [lɔɪn] .
Figure **72** **.** **—** **Trimmed** **loin** **.**
数字 - . — 修剪过的 腰部 .

图 72.—修整后的腰肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5373**
PN - -

PN-5373

['fɪgə(r)] - . — [lɔɪn] [rəʊsts] [ænd; ənd] [tʃɒps] .
Figure **73** **.** **—** **Loin** **roasts** **and** **chops** **.**
数字 - . — 腰部 烤肉 和 排骨 .

图 73.—里脊烤肉和肉排。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5374**
PN - -

PN-5374

['fɪgə(r)] - . — [lɔɪn] [tʃɒps] .
Figure **74** **.** **—** **Loin** **chops** **.**
数字 - . — 腰部 排骨 .

图 74.—腰肉排。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [nek] [bəʊnz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈʃəʊldə(r)] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [bɪˈniːθ] [ðə; ði] [rɪbz] [tuː; tə] [ðə; ði]
Remove **the** **neck** **bones** **from** **the** **shoulder** **by** **cutting** **beneath** **the** **ribs** **to** **the**
消除 这 脖子 骨头 从 这 肩膀 经过 切割 下面 这 肋骨 到 这
[ˈbækbəʊn] [ænd; ənd] [əˈlɒŋ] [iːtʃ] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈvɜːtɪbrə; ˈvɜːtɪbreɪ] ,
backbone **and** **along** **each** **side** **of** **the** **vertebrae** **,**
骨干 和 沿着 每个 边 的 这 椎骨 ,

将颈椎骨从肩部剥离，方法是在肋骨下方切至脊椎骨，并沿着椎骨两侧切开。

[ðen] [lɪft] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈkləʊsli] [əˈraʊnd] [ðə; ði] [ˈvɜːtɪbrə; ˈvɜːtɪbreɪ] [tuː; tə] [kəmˈpliːt] [ðeə(r)] [rɪˈmuːv(ə)l] ([fɪg]
then **lift** **and** **cut** **closely** **around** **the** **vertebrae** **to** **complete** **their** **removal** **(** **fig**
然后 举起 和 切 密切 大约 这 椎骨 到 完全的 他们的 移动 (如图
. -) .
. **75** **)** **.**
. -) .

然后提起并紧贴椎骨周围进行切割，以完成椎骨的移除（图 75）。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [flæp] [ɒv; əv] [skɪn] , [fæt] , [ænd; ənd] [liːn] [weə(r)] [ðə; ði] [hɒk] [dʒɔɪnz] [ðə; ði] [ˈʃəʊldə(r)] ([fɪg]
Cut **off** **the** **flap** **of** **skin** **,** **fat** **,** **and** **lean** **where** **the** **hock** **joins** **the** **shoulder** **(** **fig**
切 离开 这 瓣膜 的 皮肤 , 胖的 , 和 倾斜 在哪里 这 跺脚 加入 这 肩膀 (如图
. -) .
. **76** **)** **.**
. -) .

切掉跗关节与肩关节连接处的皮肤、脂肪和瘦肉（图 76）。

[ðə; ði] [dʒaʊl] [ɪz] [rɪˈmuːvd] [baɪ] [ə; eɪ] [streɪt] [kʌt] ,
The **jowl** **is** **removed** **by** **a** **straight** **cut** **,**
这 面颊 是 已移除 经过 一个 直的 切 ,

下颚肉用直线切割去除。

[ˈpærəlel] [tuː; tə] [ðə; ði] [kʌt] [wɪtʃ] [ˈseprəts] [ðə; ði] [ˈʃəʊldə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [saɪd] ,
parallel **to** **the** **cut** **which** **separates** **the** **shoulder** **from** **the** **side** **,**
平行线 到 这 切 哪个 分离 这 肩膀 从 这 边 ,

与肩部和侧身之间的切口平行，

[dʒʌst] [bɪˈhaɪnd] [ðə; ði] [kɜːv] [ɔː(r)] “ [dɪp] ” [ɪn] [ðə; ði] [skɪn] [weə(r)] [ðə; ði] [ɪə(r)] [wɒz; wəz] [rɪˈmuːvd] ([fɪg] . -
just **behind** **the** **curve** **or** **“** **dip** **”** **in** **the** **skin** **where** **the** **ear** **was** **removed** **(** **fig** **.** **77**
只是 在后面 这 曲线 或者 “ 蘸 ” 在 这 皮肤 在哪里 这 耳朵 曾是 已移除 (如图 . -
) .
) **.**
) .

在耳朵被切除后皮肤的弧度或“凹陷”的后面（图 77）。

[ˈbevl] [ðə; ði] [fæt] [ænd; ənd] [skɪn] [æt; ət] [ðə; ði] [tɒp] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈʃəʊldə(r)] ([fɪg] . -) .
Bevel **the** **fat** **and** **skin** **at** **the** **top** **edge** **of** **the** **shoulder** **(** **fig** **.** **78** **)** **.**
斜角 这 胖的 和 皮肤 在 这 顶部 边缘 的 这 肩膀 (如图 . -) .

将肩部上缘的脂肪和皮肤削成斜面（图 78）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5375**
PN - -

PN-5375

[ˈfɪgə(r)] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [nek] [bəʊnz] .
Figure **75** **.** **—** **Removing** **neck** **bones** **.**
数字 - . — 移除 脖子 骨头 .

图 75.—切除颈椎骨。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **5376**
PN - -

PN-5376

['fɪgə(r)] - . — ['trɪmɪŋ] [pɔːk] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure 76 . — Trimming pork shoulder .
数字 - . — 修剪 猪肉 肩膀 .

图 76.—修整猪肩肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5377
PN - -

PN-5377

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [dʒaʊl] .
Figure 77 . — Removing jowl .
数字 - . — 移除 面颊 .

图 77.—去除下颌。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5378
PN - -

PN-5378

['fɪgə(r)] - . — [trɪmd] [pɔːk] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure 78 . — Trimmed pork shoulder .
数字 - . — 修剪过的 猪肉 肩膀 .

图 78.—修整过的猪肩肉。

[ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [kæn; kən][biː; bi][dɪ'vaɪdɪd]['ɪntuː][ə; eɪ]['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] [ænd; ənd][ə; eɪ] [bleɪd] ['bɒstən]
The shoulder can be divided into a picnic shoulder and a blade Boston
这 肩膀 能 是 分割 进入 一个 野餐 肩膀 和 一个 刀刃 波士顿
[rəʊst][baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][kʌt][æt; ət][ə; eɪ] [raɪt] ['æŋg(ə)l][tuː; tə][ðə; ði][saɪdz] ,
roast by making a cut at a right angle to the sides ,
烤 经过 制作 一个 切 在 一个 正确的 角度 到 这 侧面 ,

通过将肩部垂直于两侧切开，可以将肩胛肉分成野餐肩胛肉和波士顿烤肉两部分。

['stɑrtɪŋ] [wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [bəʊn] ([fɪgz] .
starting one - half inch below the edge of the blade bone (figs .
开始 一 - 一半 英寸 以下 这 边缘 的 这 刀刃 骨 (无花果 .

从刀骨边缘下方半英寸处开始（图）。

- [ænd; ənd] -) .
79 and 80) .
- 和 -) .

79 和 80)。

['bevl] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][fæt] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] ([fɪg] . -) .
Bevel the skin and fat along the edge of the picnic shoulder (fig . 81) .
斜角 这 皮肤 和 胖的 沿着 这 边缘 的 这 野餐 肩膀 (如图 . -) .

将野餐肩边缘的皮和脂肪削成斜面（图 81）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][fæt] ([klɪə(r)] [pleɪt]) [frɒm; frəm][ðə; ði]['bɒstən] [rəʊst][baɪ] ['stɑrtɪŋ] [æt; ət]
Remove the skin and fat (clear plate) from the Boston roast by starting at
消除 这 皮肤 和 胖的 (清除 盘子) 从 这 波士顿 烤 经过 开始 在
[ðə; ði]['kɔːnə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [bleɪd] [bəʊn][ænd; ənd] ['lɪftɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd] [bæk] ([fɪg] . -) .
the corner over the blade bone and lifting it up and back (fig . 82) .
这 角落 超过 这 刀刃 骨 和 举重 它 向上 和 后退 (如图 . -) .

从波士顿烤肉上取下皮和脂肪（清盘），方法是从肩胛骨上方的一角开始，向上向后提起（图 82）。

[trɪm] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [fæt][tuː; tə][ə; eɪ] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [ə'prɒksɪmətli] [wʌn] - [fɔːθ] [ɪntʃ] ([fɪg] . -) .
Trim the surface fat to a thickness of approximately one - fourth inch (fig . 83) .
修剪 这 表面 胖的 到 一个 厚度 的 大约 一 - 第四 英寸 (如图 . -) .

将表面脂肪修剪至约四分之一英寸厚（图 83）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5379
PN - -

PN-5379

['fɪgə(r)] - . — [prɪ'peərɪŋ] ['bɒstən] [ænd; ənd]['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure 79 . — Preparing Boston and picnic shoulder .
数字 - . — 准备 波士顿 和 野餐 肩膀 .

图 79.—准备波士顿和野餐肩肉。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5380
PN - -

PN-5380

['fɪgə(r)] - . — ['bɒstən] [ænd; ənd]['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure 80 . — Boston and picnic shoulder .
数字 - . — 波士顿 和 野餐 肩膀 .

图 80.—波士顿和野餐肩。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5381
PN - -

PN-5381

['fɪgə(r)] - . — [trɪmd] ['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure 81 . — Trimmed picnic shoulder .
数字 - . — 修剪过的 野餐 肩膀 .

图 81.—修剪过的野餐肩肉。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5382
PN - -

PN-5382

['fɪgə(r)] - . — ['trɪmɪŋ] ['bɒstən] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure 82 . — Trimming Boston shoulder .
数字 - . — 修剪 波士顿 肩膀 .

图 82.—修剪波士顿肩部。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5383
PN - -

PN-5383

['fɪgə(r)] - . — [trɪmd] ['bɒstən] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure 83 . — Trimmed Boston shoulder .
数字 - . — 修剪过的 波士顿 肩膀 .

图 83.—修剪过的波士顿肩部。

[ðə; ði] [bleɪd] ['bɒstən] [rəʊst] [kæn; kən] [biː; bi] [slaɪst] ['ɪntuː] [steɪks] [ɔː(r)] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] [rəʊst] .
The blade Boston roast can be sliced into steaks or used as a roast .
这 刀刃 波士顿 烤 能 是 切片 进入 牛排 或者 用过的 作为 一个 烤 .

波士顿烤肉可以切成牛排，也可以直接烤着吃。

[ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bəʊnləs] [kʌt] [baɪ] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bleɪd] [bəʊn] ([fɪg] . -) .
It can be made into a boneless cut by removing the portion of the blade bone (fig . 84) .
它 能 是 制成 进入 一个 无骨 切 经过 移除 这 部分 的 这 刀刃 骨 (如图 . -) .

可以通过去除肩胛骨部分（图 84）将其制成无骨肉块。

[ðə; ði] [rəʊst] [kæn; kən] [biː; bi] [rəʊld] [ænd; ənd] [taɪd] [wɪð] [strɒŋ] [twaɪn] [ɔː(r)] [kɔːd] [tuː; tə] [meɪk] [æn; ən]

The	roast	can	be	rolled	and	tied	with	strong	twine	or	cord	to	make	an
这	烤	能	是	滚动	和	系	和	强的	缠绕	或者	绳索	到	制作	一个

['iːzəli] [kɑːrvd] [rəʊst] ([fɪg] . -) .

easily	carved	roast	(	fig	.	85	)	.
容易地	雕刻	烤	(	如图	.	-	)	.

可以将烤肉卷起来，用结实的麻绳或细绳捆扎，制成易于切片的烤肉（图 85）。

[biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [taɪ] [ðə; ði] [rəʊst] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [bæk] ['mʌs(ə)lz] [rʌn] ['leŋθwaɪz] .

Be	sure	to	tie	the	roast	so	that	the	back	muscles	run	lengthwise	.
是	当然	到	领带	这	烤	所以	那	这	后退	肌肉	跑步	纵向	.

一定要把烤肉捆扎好，使背部肌肉呈纵向排列。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5384
PN	-	-

PN-5384

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [bleɪd] [bəʊn] .

Figure	84	.	—	Removing	blade	bone	.
数字	-	.	—	移除	刀刃	骨	.

图 84.—去除刀片骨。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5385
PN	-	-

PN-5385

['fɪgə(r)] - . — ['bəʊnləs] , [taɪd] ['bɒstən] ['ʃəʊldə(r)] .

Figure	85	.	—	Boneless	,	tied	Boston	shoulder	.
数字	-	.	—	无骨	,	系	波士顿	肩膀	.

图 85.—无骨波士顿肩胛肉。

['seprət] [ðə; ði] ['speərɪbz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['beli] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['kləʊsli] [ˌʌndə'niːθ] [ðə; ði] [rɪbz]

Separate	the	spareribs	from	the	belly	by	cutting	closely	underneath	the	ribs
分离	这	排骨	从	这	腹部	经过	切割	密切	下	这	肋骨

[bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [flæŋk] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rɪbz] ([fɪg] . -) .

beginning	at	the	flank	end	of	the	ribs	(	fig	.	86	)	.
开始	在	这	侧翼	结尾	的	这	肋骨	(	如图	.	-	)	.

将排骨与腹部分开，从排骨的侧端开始，沿着排骨下方切开（图 86）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5386
PN	-	-

PN-5386

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['speərɪbz] .

Figure	86	.	—	Removing	spareribs	.
数字	-	.	—	移除	排骨	.

图 86.—取出肋骨。

[prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] ['beɪkən] [saɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['beli] [baɪ] [fɜːst] ['trɪmɪŋ] [ðə; ði] [liːn] [æt; ət] [ðə; ði]

Prepare	a	bacon	side	from	the	belly	by	first	trimming	the	lean	at	the
准备	一个	熏肉	边	从	这	腹部	经过	第一的	修剪	这	倾斜	在	这

['ʃəʊldə(r)] [end] [ə'prɒksɪmətli] [ðə; ði] [seɪm] ['θɪknəs] [æz; əz] [ðə; ði] [liːn] [ɪn] [ðə; ði] ['eəriə] [weə(r)] [ðə; ði]

shoulder	end	approximately	the	same	thickness	as	the	lean	in	the	area	where	the
肩膀	结尾	大约	这	相同的	厚度	作为	这	倾斜	在	这	区域	在哪里	这

['speərɪbz] [wɜː(r); wə(r)] [rɪ'muːvd] .

spareribs	were	removed	.
排骨	是	已移除	.

首先将五花肉肩部末端的瘦肉修剪至与去除排骨部位的瘦肉厚度大致相同，以此制作一块五花肉。

[rɪ'muːv] ['eni] [θɪn] [ɔː(r)] ['rægɪd] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [liːn] .
Remove any thin or ragged pieces of lean .
消除 任何 薄的 或者 破烂不堪 件 的 倾斜 .

去除任何薄而粗糙的瘦肉块。

[tɜːn] [ðə; ði] ['beli] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [flæt] .
Turn the belly over and press it flat .
转动 这 腹部 超过 和 按 它 平坦的 .

将肚子翻过来，压平。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['ləʊə(r)] [edʒ] [baɪ][ə; eɪ] [streɪt] [kʌt] ,
Remove the lower edge by a straight cut ,
消除 这 降低 边缘 经过 一个 直的 切 ,

用直线切割去除下边缘，

['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði][kʌt] ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði] ['beli] [frɒm; frəm][ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][dʒʌst][ˌɪn'saɪd][ðə; ði]
parallel to the cut separating the belly from the loin and just inside the
平行线 到 这 切 分离 这 腹部 从 这 腰部 和 只是 里面 这
[tiːt] [laɪn][ɒn][gɪlt][ænd; ənd] ['bærəʊ] [['beliz]] ([fɪg] . -) .
teat line on gilt and barrow bellies (fig . 87) .
乳头 线 在 镀金 和 巴罗 肚子 (如图 . -) .

与腹部与腰部之间的切口平行，并且位于母猪和阉猪腹部乳头线的内侧（图 87）。

['eni] [ɪn'lɑːdʒd] [ɔː(r)][dɑːk] ['mæməri] [glændz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] .
Any enlarged or dark mammary glands should be removed .
任何 放大 或者 黑暗的 乳腺 腺体 应该 是 已移除 .

任何肿大或颜色发黑的乳腺组织都应该切除。

[trɪm][ðə; ði][flæŋk] [edʒ] [æt; ət][ə; eɪ] [slaɪt] ['æŋg(ə)l][səʊ][ðə; ði]['beɪkən][saɪd][ɪz] [ə'prɒksɪmətli] [wʌn] [ɪntʃ]
Trim the flank edge at a slight angle so the bacon side is approximately 1 inch
修剪 这 侧翼 边缘 在 一个 轻微 角度 所以 这 熏肉 边 是 大约 1 英寸
[lɒŋgə(r)][ɒn][ðə; ði]['mɪdlaɪn] [edʒ] — [ðə; ði][saɪd] ['ɒpəzɪt] [ðə; ði][kʌt] [meɪd] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði][lɔɪn]
longer on the midline edge — the side opposite the cut made to separate the loin
更长 在 这 中线 边缘 — 这 边 对面的 这 切 制成 到 分离 这 腰部
[frɒm; frəm][ðə; ði] ['beli] .
from the belly .
从 这 腹部 .

将侧腹边缘略微倾斜修剪，使培根边在中线边缘（与将腰肉与腹部分开的切口相对的一侧）长约 1 英寸。

[ðɪs] ['ekstrə][leŋkθ; leŋθ] [wɪl] ['kɒmpenseɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪfərənsɪz] [ɪn] ['ʃrɪŋkɪdʒ] ['djʊərɪŋ]['kjʊərɪŋ] .
This extra length will compensate for differences in shrinkage during curing .
这 额外的 长度 将要 补偿 为了 差异 在 收缩 期间 养护 .

增加的长度可以弥补固化过程中收缩的差异。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5387
PN - -

PN-5387

['fɪgə(r)] - . — ['trɪmɪŋ] ['beli] .
Figure 87 . — Trimming belly .
数字 - . — 修剪 腹部 .

图 87.—修剪腹部。

['sɒsɪdʒ] [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][fæt][ænd; ənd] [liːn] ['trɪmɪŋz] [prə'djuːst] [frɒm; frəm] ['meɪkɪŋ]
Sausage is made from the fat and lean trimmings produced from making
香肠 是 制成 从 这 胖的 和 倾斜 装饰 生产 从 制作
[trɪmd] [hæmz] ,
trimmed hams ,
修剪过的 火腿 ,

香肠是用修整火腿后剩下的肥瘦边角料制成的。

[lɔɪnz] , [['beliz]] , ['pɪknɪk] ['ʃəuldəz] , [ænd; ənd] ['bɒstən] [rəʊsts] .
loins , bellies , picnic shoulders , and Boston roasts .
腰肉 , 肚子 , 野餐 肩膀 , 和 波士顿 烤肉 .

里脊肉、五花肉、野餐肩肉和波士顿烤肉。

[ɪf] [liːn] [ɔː(r)] [ə'dɪʃən(ə)l] ['sɒsɪdʒ] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] ,
If lean or additional sausage is desired ,
如果 倾斜 或者 额外的 香肠 是 想要的 ,

如果需要瘦肉或额外的香肠，

[ə; eɪ]['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] [kæn; kən][biː; bi] [bəʊnd] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['trɪmɪŋz] .
a picnic shoulder can be boned and added to the trimmings .
一个 野餐 肩膀 能 是 骨 和 额外 到 这 装饰 .

野餐用的猪肩肉可以剔骨，作为配菜。

['sɒsɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [liːn] ['kɒntent][ɒv; əv][mɔː(r)][ðæn; ðən] - [pə'sent] .
Sausage should have a lean content of more than 50 percent .
香肠 应该 有 一个 倾斜 内容 的 更多的 比 - 百分比 .

香肠的瘦肉含量应超过50%。

[rɪ'muːv] [skɪn] , [bəʊn] , ['kɑːtɪlɪdʒ] , [ænd; ənd] ['blʌdi] ['pɔːʃənz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [miːt] [bɪ'fɔː(r)]
Remove skin , bone , cartilage , and bloody portions from the meat before
消除 皮肤 , 骨 , 软骨 , 和 血腥 部分 从 这 肉 前
['graɪndɪŋ] ([fɪg] . -) .
grinding (fig . 88) .
研磨 (如图 . -) .

在绞碎之前，去除肉中的皮、骨、软骨和带血的部分（图 88）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5388
PN - -

PN-5388

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [pɔːk] ['trɪmɪŋz] .
Figure 88 . — Skinning pork trimmings .
数字 - . — 剥皮 猪肉 装饰 .

图 88.—去除猪肉边角料的皮。

['ræpɪŋ]
Wrapping
包装

包装

[freʃ] [pɔːk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['prɒpəli] [ræpt] , ['kwɪkli] ['frəʊz(ə)n] ,
Fresh pork should be properly wrapped , quickly frozen ,
新鲜的 猪肉 应该 是 适当地 包装 , 迅速地 冷冻 ,

新鲜猪肉应妥善包装，快速冷冻。

[ænd; ənd][stɔː(r)d][æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - 10° [ef][ɔː(r)]['ləʊə(r)] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] ['kʌtɪŋ] .
and stored at a temperature of - 10° F or lower immediately after cutting .
和 存储 在 一个 温度 的 - 10° F 或者 降低 立即地 后 切割 .

切好后立即储存在-10°F或更低的温度下。

['prɒpə(r)] ['ræpɪŋ] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] [meɪn'teɪn] [miːt] ['kwɒləti] :
Proper wrapping is essential to maintain meat quality :
恰当的 包装 是 基本的 到 维持 肉 质量 :

正确的包装方式对于保持肉质至关重要：

[juːz] ['mɔɪstʃə(r)] [ænd; ənd] ['veɪpə(r)] - [pruːf] [ræp] [sʌtʃ] [æz; əz] ['hevɪli] [wækst] [ɔː(r)] ['speʃəli] ['læmɪneɪtɪd]

use	moisture	and	vapor	-	proof	wrap	such	as	heavily	waxed	or	specially	laminated
使用	水分	和	汽	-	证明	裹	这样的	作为	重度	打蜡	或者	特别	层压

['friːzə(r)] ['peɪpə(r)]

freezer	paper
冰箱	纸

使用防潮防蒸汽的包装材料，例如厚涂蜡或特制覆膜的冷冻纸。

[prɪ'peə(r)] [kən'viːniənt] ['fæməli] - [saɪzd] ['pækɪdʒɪz] [ræp] [miːt] ['taɪtli] [tuː; tə] [ɪ'lɪmɪneɪt] [æz; əz] [mʌtʃ]

prepare	convenient	family	-	sized	packages	wrap	meat	tightly	to	eliminate	as	much
准备	方便的	家庭	-	尺寸	包裹	裹	肉	紧紧	到	排除	作为	很多

[eə(r)] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l]

air	as	possible
空气	作为	可能的

准备方便携带的家庭装肉包，将肉紧紧包裹，尽可能排出空气。

[juːz] [ə; eɪ] ['prɒpə(r)] ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒə(r)] ([fɪg] . -)

use	a	proper	wrapping	procedure	(	fig	.	89	)
使用	一个	恰当的	包装	程序	(	如图	.	-	)

采用正确的包装方法（图 89）

['leɪb(ə)l] [ænd; ənd] [deɪt] [iːtʃ] ['pækɪdʒ] ['prɒpəli]

label	and	date	each	package	properly
标签	和	日期	每个	包裹	适当地

请正确贴上标签并注明日期。

['fɪgə(r)] - . — ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒəz] .

Figure	89	.	—	Wrapping	procedures	.
数字	-	.	—	包装	程序	.

图 89.—包装程序。

['friːzɪŋ] [ænd; ənd] ['frəʊz(ə)n] ['stɔːrɪdʒ]

FREEZING	AND	FROZEN	STORAGE
冷冻	和	冷冻	贮存

冷冻和冷冻储存

['frəʊz(ə)n] [pɔːk] , [pə'tɪkjələli] [kjʊəd] [ɔː(r)] ['siːz(ə)nd] [pɔːk] ,

Frozen	pork	,	particularly	cured	or	seasoned	pork	,
冷冻	猪肉	,	特别	治愈	或者	经验丰富的	猪肉	,

冷冻猪肉，特别是腌制或调味猪肉

[wɪl] [nɒt] [rɪ'teɪn] [ɪts] ['kwɒlətɪ] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz] [biːf] [ɔː(r)] [læm] .

will	not	retain	its	quality	as	long	as	beef	or	lamb	.
将要	不是	保持	它是	质量	作为	长的	作为	牛肉	或者	羊肉	.

它的品质不如牛肉或羊肉持久。

[pɔːk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['frəʊz(ə)n] [æz; əz] [suːn] ['ɑːftə(r)] ['kʌtɪŋ] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] [bɪ'fɔː(r)] ['eni] ['spɔɪlɪdʒ] [ɔː(r)]

Pork	should	be	frozen	as	soon	after	cutting	as	possible	before	any	spoilage	or
猪肉	应该	是	冷冻	作为	很快	后	切割	作为	可能的	前	任何	腐败	或者

[ræn'sɪdɪti] [kæn; kən] [ə'kɜː(r)] .

rancidity	can	occur	.
酸败	能	发生	.

猪肉切好后应尽快冷冻，以免变质或酸败。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ðə; ði] [hæmz] , ['beɪkən] , [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [ɑː(r); ə(r)] [kjʊəd] [ænd; ənd] [duː; də] [nɒt]

Usually	the	hams	,	bacon	,	and	shoulders	are	cured	and	do	not
通常	这	火腿	,	熏肉	,	和	肩膀	是	治愈	和	做	不是

[rɪ'kwaɪə(r)] ['friːzɪŋ] .

require	freezing	.
要求	冷冻	.

通常情况下，火腿、培根和肩肉都是腌制过的，不需要冷冻。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['æmpl] ['friːzə(r)] [speɪs] [ə'veɪləb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [freʃ] [kʌts] .

There	should	be	ample	freezer	space	available	for	fresh	cuts	.
那里	应该	是	充足	冰箱	空间	可用的	为了	新鲜的	削减	.

冰箱冷冻室应该有足够的空间存放新鲜切好的肉块。

[wen] ['juːzɪŋ] [ðə; ði] [həʊm] ['friːzə(r)] [biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] :

When	using	the	home	freezer	be	sure	to	:
什么时候	使用	这	家	冰箱	是	当然	到	:

使用家用冰箱时，请务必：

[kliːn] [ænd; ənd] [diː'frɒst] ['friːzə(r)]

clean	and	defrost	freezer
干净的	和	解冻	冰箱

清洁并除霜冷冻室

[friːz] [miːt] [æt; ət] - 10° [ef] [ɔː(r)] ['ləʊə(r)] ['temprətʃə(r)]

freeze	meat	at	-	10°	F	or	lower	temperature
冻结	肉	在	-	10°	F	或者	降低	温度

在-10°F或更低的温度下冷冻肉类

[friːz] ['əʊnli] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ðæt] [wɪl] [friːz] [ɪn] - ['aʊə z]

freeze	only	the	amount	that	will	freeze	in	24	hours
冻结	仅有的	这	数量	那	将要	冻结	在	-	小时

只冷冻那些能在24小时内冻住的量。

[ə'laʊ] ['æmpl] [eə(r)] [ˌsɜːkjə'leɪʃ(ə)n] [baɪ] [nɒt] ['əʊvə(r)] - ['pækɪŋ] [ðə; ði] ['friːzə(r)]

allow	ample	air	circulation	by	not	over	-	packing	the	freezer
允许	充足	空气	循环	经过	不是	超过	-	包装	这	冰箱

不要把冰箱装得太满，以保证空气流通。

[meɪn'teɪn] [ðə; ði] ['friːzə(r)] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 0° [ef] [ɔː(r)] [les] [fɔː(r); fə(r)] ['stɔːrɪdʒ]

maintain	the	freezer	at	a	temperature	of	0°	F	or	less	for	storage
维持	这	冰箱	在	一个	温度	的	0°	F	或者	较少的	为了	贮存

储存时，请将冷冻室温度保持在 0°F 或以下。

[ˌrekə'mendɪd] ['friːzə(r)] ['stɔːrɪdʒ] [taɪmz] [fɔː(r); fə(r)] [pɔːk] [æz; əz] ['pʌblɪʃt] [ɪn] [dʒiː] - - , “ [pɔːk] [ɪn]

Recommended	freezer	storage	times	for	pork	as	published	in	G	-	160	,	“	Pork	in
受到推崇的	冰箱	贮存	时代	为了	猪肉	作为	已发布	在	G	-	-	,	“	猪肉	在

['fæməli] [miːlz] ,

Family	Meals	,
家庭	餐	,

G-160《家庭膳食中的猪肉》中公布的猪肉推荐冷冻储存时间，

” ([siː] [peɪdʒ] -) [ɑː(r); ə(r)] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :

”	(	see	page	64	)	are	as	follows	:
”	(	看	页	-	)	是	作为	跟随	:

”（见第 64 页）具体如下：

[tʃɒps] [θriː] – [fɔːr] [mʌnθs]

chops	3	–	4	months
排骨	3	–	4	几个月

3-4个月

[rəʊsts] [fɔːr] – [eit] [mʌnθs]

roasts	4	–	8	months
烤肉	4	–	8	几个月

烘焙时间 4-8 个月

[freʃ] ['sɒsɪdʒ] [wʌn] – [ˌtuː'tuː] [mʌnθs]

fresh	sausage	1	–	2	months
新鲜的	香肠	1	–	2	几个月

新鲜香肠 1-2 个月

[və'raɪəti] [mi:ts] [wʌn] [mʌnθ] [ɔ:(r)] [les]
variety **meats** **1** **month** **or** **less**
种类 肉类 1 月 或者 较少的

杂碎 1 个月或更短

[kjʊəd] [hæmz] [wʌn] – [ˌtu:'tu:] [mʌnθs]
cured **hams** **1** **–** **2** **months**
治愈 火腿 1 – 2 几个月

腌制火腿 1-2 个月

[wen] ['θɔ:ɪŋ] ['frəʊz(ə)n] [pɔ:k] ([ɔ:(r)] ['eni] [mi:t]) ,
When **thawing** **frozen** **pork** **(** **or** **any** **meat** **)** **,**
什么时候 解冻 冷冻 猪肉 (或者 任何 肉) ,

解冻冷冻猪肉（或任何肉类）时，

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [best] [tu:; tə] [θɔ:] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] ['pækɪdʒ] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
it **is** **best** **to** **thaw** **it** **in** **the** **original** **package** **in** **the** **refrigerator** **.**
它 是 最好的 到 解冻 它 在 这 原来的 包裹 在 这 冰箱 .

最好在冰箱里用原包装解冻。

[ə'laʊ] [ə'prɒksɪmətli] [θri:] ['aʊəz] [pə(r)] [paʊnd] [fɔ:(r); fə(r)] [smɔ:l] [rəʊsts] [ænd; ənd] [tʃɒps] .
Allow **approximately** **3** **hours** **per** **pound** **for** **small** **roasts** **and** **chops** **.**
允许 大约 3 小时 每 磅 为了 小的 烤肉 和 排骨 .

小块烤肉和肉排，每磅大约需要 3 小时。

[mi:t] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [bi:; bi] [θɔ:d] [æt; ət] [ru:m] ['temprətʃə(r)] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɒv; əv] [ɪn'kri:st] [tʃɑ:nsiz]
Meat **should** **not** **be** **thawed** **at** **room** **temperature** **because** **of** **increased** **chances**
肉 应该 不是 是 解冻 在 房间 温度 因为 的 增加 机会
[ɒv; əv] [fu:d] ['spɔɪlɪdʒ] .
of **food** **spoilage** **.**
的 食物 腐败 .

肉类不应在室温下解冻，因为这样会增加食物变质的风险。

[ɪf] [θɔ:d] ['prɒpəli] [æt; ət] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['temprətʃər] ,
If **thawed** **properly** **at** **refrigerator** **temperatures** **,**
如果 解冻 适当地 在 冰箱 温度 ,

如果在冰箱温度下正确解冻，

[ðə; ði] [mi:t] [kæn; kən] [bi:; bi] [ɹɪfɹ'əʊzən] [wɪð] ['mɪnɪm(ə)l] [lɒs] [ɒv; əv] ['kwɒlətɪ] [wɪtʃ] [rɪ'zʌlts] [frɒm; frəm]
the **meat** **can** **be** **refrozen** **with** **minimal** **loss** **of** **quality** **which** **results** **from**
这 肉 能 是 重新冷冻 和 最低限度 损失 的 质量 哪个 结果 从
[drɪp] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
drip **,** **etc** **.**
滴 , ETC .

肉类可以重新冷冻，因滴水等原因造成的质量损失极小。

[mi:t] [kʊkt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['frəʊz(ə)n] [steɪt] [ɪz] ['sɪmələ(r)] [ɪn] ['pælətəbəlɪti] [tu:; tə] [θɔ:d] [mi:t]
Meat **cooked** **from** **the** **frozen** **state** **is** **similar** **in** **palatability** **to** **thawed** **meat**
肉 煮熟 从 这 冷冻 状态 是 相似的 在 适口性 到 解冻 肉
[bʌt; bət] [rɪ'kwaɪəz] [ʌp] [tu:; tə] [wʌn] - [θɜ:d] [mɔ:(r)] ['kʊkɪŋ] [taɪm] .
but **requires** **up** **to** **one** **-** **third** **more** **cooking** **time** **.**
但 需要 向上 到 一 - 第三 更多的 烹饪 时间 .

冷冻肉烹饪后的口感与解冻肉相似，但需要多花三分之一的烹饪时间。

['fɜ:ðə(r)] ['prəʊsesɪŋ]
FURTHER **PROCESSING**
更远 加工

进一步加工

['kjʊərɪŋ] [pɔ:k]
Curing **Pork**
养护 猪肉

腌制猪肉

[priˈkɔːʃənz] :
Precautions **:**
防范措施 :

防范措施：

[ðə; ði] [səˈdʒestʃənz] [dɪˈskraɪbd] [ɪn] [ðɪs] [ˈbʊlətɪn] [ɑː(r); ə(r)] [ɪnˈtendɪd] [fɔː(r); fə(r)][juːz][æt; ət] [həʊm] [ɔː(r)][ɒn]
The **suggestions** **described** **in** **this** **bulletin** **are** **intended** **for** **use** **at** **home** **or** **on**
这 建议 描述 在 这 公告 是 故意的 为了 使用 在 家 或者 在
[ðə; ði] [fɑːm] [weə(r)] [fəˈsɪlətiz] [fɔː(r); fə(r)][ˈkjʊərɪŋ][ɑː(r); ə(r)] [ˈlɪmɪtɪd] .
the **farm** **where** **facilities** **for** **curing** **are** **limited** **.**
这 农场 在哪里 设施 为了 养护 是 有限的 .

本公告中所述的建议适用于家庭或农场等条件有限的场所，例如食物腌制设施有限的地区。

[ðə; ði] [kənˈtɪnjuːd] [juːz][ɒv; əv][ˈnaɪˌtreɪts][ænd; ənd][nˈaɪtɹaɪts][ɪn] [miːt] [ˈkjʊərɪŋ][ɪz][ˈprez(ə)ntli] [ˈbiːɪŋ]
The **continued** **use** **of** **nitrates** **and** **nitrites** **in** **meat** **curing** **is** **presently** **being**
这 持续 使用 的 硝酸盐 和 亚硝酸盐 在 肉 养护 是 目前 存在
[ɪnˈvestɪgeɪtɪd] [baɪ][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv][ˈægrɪkʌltʃə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [fuːd]
investigated **by** **the** **United** **States** **Department** **of** **Agriculture** **and** **the** **Food**
调查 经过 这 团结的 各州 部门 的 农业 和 这 食物
[ænd; ənd] [drʌg] [ədˌmɪnɪˈstreɪʃ(ə)n] .
and **Drug** **Administration** **.**
和 药品 行政 .

美国农业部和食品药品监督管理局目前正在调查在肉类腌制中继续使用硝酸盐和亚硝酸盐的情况。

[ˈðeəfɔː(r)] , [bɪˈfɔː(r)][ˈjuːzɪŋ][ˈnaɪˌtreɪts] ([ˈsɔːltˈpiːtə]) [ænd; ənd][nˈaɪtɹaɪts][æz; əz] [ˈmenʃ(ə)nd] [ɪn] [ðɪs]
Therefore **,** **before** **using** **nitrates** **(** **saltpeter** **)** **and** **nitrites** **as** **mentioned** **in** **this**
所以 , 前 使用 硝酸盐 (硝) 和 亚硝酸盐 作为 提及 在 这
[ˈbʊlətɪn] ,
bulletin **,**
公告 ,

因此，在使用本公告中提到的硝酸盐（硝石）和亚硝酸盐之前，

[tʃek] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)][ˈləʊk(ə)l] [ˈkaʊnti] [ˈeɪdʒənt][tuː; tə] [dɪˈtɜːmɪn] [ˈweðə(r)] [ɪts][juːz][hæz; həz] [biːn]
check **with** **your** **local** **county** **agent** **to** **determine** **whether** **its** **use** **has** **been**
查看 和 你的 当地的 县 代理人 到 决定 无论 它是 使用 有 到过
[rɪˈsɪndɪd] .
rescinded **.**
撤销 .

请向当地县级代理机构查询，以确定其使用是否已被撤销。

[fɔː(r); fə(r)] [ɪˈstæblɪʃɪŋ] [ə; eɪ] [kəˈmɜːʃ(ə)l] [ˈkjʊərɪŋ][ˌɒpəˈreɪʃ(ə)n] ,
For **establishing** **a** **commercial** **curing** **operation** **,**
为了 建立 一个 商业的 养护 手术 ,

为了建立商业化的固化作业，

[ˈkɒntækt][ðə; ði][ˈləʊk(ə)l][ɪkˈstenʃ(ə)n] [ˈsɜːvɪs] [ɔː(r)][jɔː(r); jə(r)] [steɪt] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv][ˈægrɪkʌltʃə(r)]
contact **the** **local** **Extension** **Service** **or** **your** **State** **Department** **of** **Agriculture**
接触 这 当地的 扩大 服务 或者 你的 状态 部门 的 农业
[fɔː(r); fə(r)] [ˈmeθədz] [ænd; ənd][ˌregjuˈleɪʃ(ə)nz] ,
for **methods** **and** **regulations** **,**
为了 方法 和 法规 ,

请联系当地推广服务机构或您所在州的农业部门，了解具体方法和规定。

[ɔː(r)] [raɪt] [tuː; tə][ðə; ði][ˈjuːˈɛsˌdiːˈeɪ] , [fuːd] [ˈseɪfti] [ænd; ənd] [ˈkwɒləti] [ˈsɜːvɪs] , [ˈwɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] .
or **write** **to** **the** **USDA** **,** **Food** **Safety** **and** **Quality** **Service** **,** **Washington** **,** **D** **.** **C** **.**
或者 写 到 这 美国农业部 , 食物 安全 和 质量 服务 , 华盛顿 , D . C .
- .
20250 **.**
- .

或致函美国农业部食品安全与质量服务局，地址：华盛顿特区 20250。

[ðə; ði][ˈjuːˈɛsˌdiːˈeɪ][hæz; həz] [ˌrekəˈmendɪd] [ðæt][ˈnaɪˌtreɪts] ([ˈsɔːltˈpiːtə]) [nɒt][biː; bi] [pəˈmɪtɪd] [ɪn]

The	USDA	has	recommended	that	nitrates	(	saltpeter	)	not	be	permitted	in
这	美国农业部	有	受到推崇的	那	硝酸盐	(	硝	)	不是	是	允许	在

[kəˈmɜːʃ(ə)l] [ˈkjʊərɪŋ] [ɑːpəˈreɪʃnz] [ˈjuːzɪŋ][ˈkjʊərɪŋ] [səˈlʊʃən] .

commercial	curing	operations	using	curing	solutions	.
商业的	养护	运营	使用	养护	解决方案	.

美国农业部建议，在使用养护液的商业养护作业中，不得使用硝酸盐（硝石）。

[ˈnaɪˌtreɪts] [wʊd] [stɪl] [biː; bi] [pəˈmɪtɪd] [ɪn] [ˈveri] [ˈlɪmɪtɪd] [əˈmaʊnts] [ɪn][draɪ] [kjʊəd] [ɔː(r)] [fəˈmentɪd]

Nitrates	would	still	be	permitted	in	very	limited	amounts	in	dry	cured	or	fermented
硝酸盐	会	仍然	是	允许	在	非常	有限的	金额	在	干燥	治愈	或者	发酵

[ˈsɔːsɪdʒɪz] [bɪˈkəz; bɪˈkɒz][ɒv; əv][ðeə(r)] [ɪmˈpɔːt(ə)ns] [ɪn][ˈfleɪvə(r)] ,

sausages	because	of	their	importance	in	flavor	,
香肠	因为	的	他们的	重要性	在	味道	,

由于硝酸盐对风味至关重要，因此在干腌或发酵香肠中仍允许添加极少量的硝酸盐。

[ˈkʌlə(r)] [fɪkˈseɪʃn] , [ænd; ənd] [rɪˈtɑːrdɪŋ] [bækˈtɪəriəl] [grəʊθ] .

color	fixation	,	and	retarding	bacterial	growth	.
颜色	固定	,	和	减速	细菌	生长	.

固色并抑制细菌生长。

[biː; bi] [ˈveri] [ˈkeəf(ə)l][ɪn] [ˈædɪŋ] [ˈnaɪˌtreɪts][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [miːt] — [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈveri] [ˈpɔɪzənəs] [ɪn]

Be	very	careful	in	adding	nitrates	to	your	meat	—	they	are	very	poisonous	in
是	非常	小心	在	添加	硝酸盐	到	你的	肉	—	他们	是	非常	有毒	在

[lɑːdʒ] [əˈmaʊnts] .

large	amounts	.
大的	金额	.

给肉类添加硝酸盐时务必小心——大量硝酸盐有毒。

[nˈaɪtɹaɪts] [meɪ] [biː; bi]['tɒksɪk] [wen] ['iːt(ə)n][ɪn] [lɑːdʒ] [kˈwɒntɪtɪz] .

Nitrites	may	be	toxic	when	eaten	in	large	quantities	.
亚硝酸盐	可能	是	有毒的	什么时候	吃	在	大的	数量	.

大量食用亚硝酸盐可能导致中毒。

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə][juːz]['əʊnli][ðə; ði][rɪˈkwaɪəd] [əˈmaʊnt] .

Care	should	be	taken	to	use	only	the	required	amount	.
关心	应该	是	已采取	到	使用	仅有的	这	必需的	数量	.

务必注意只使用所需的量。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [frɒm; frəm] [fɑːm] [səˈplaɪ] [stɔːz] [ænd; ənd][sʌm; səm] [drʌg] [stɔːz] .

They	may	be	purchased	from	farm	supply	stores	and	some	drug	stores	.
他们	可能	是	购买	从	农场	供应	商店	和	一些	药品	商店	.

它们可以在农资商店和一些药店买到。

['veri] [smɔːl] [kˈwɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['səʊdiəm][ɔː(r)] [pəˈtæsiəm] [nˈaɪtɹaɪts][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn]['kjʊərɪŋ] [səˈlʊʃən] .

Very	small	quantities	of	sodium	or	potassium	nitrites	are	used	in	curing	solutions	.
非常	小的	数量	的	钠	或者	钾	亚硝酸盐	是	用过的	在	养护	解决方案	.

固化液中会使用极少量的亚硝酸钠或亚硝酸钾。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ədˈvaɪzəb(ə)l][tuː; tə][hæv; həv][jɔː(r); jə(r)][səˈplaɪə(r)] ['meʒə(r)] [ænd; ənd] ['pækɪdʒ] ['seprətli]

It	is	advisable	to	have	your	supplier	measure	and	package	separately
它	是	建议	到	有	你的	供应商	措施	和	包裹	分别地

[ðə; ði] [əˈmaʊnts] [juː; jʊ][plæn][tuː; tə][juːz] .

the	amounts	you	plan	to	use	.
这	金额	你	计划	到	使用	.

建议供应商将您计划使用的量分别计量和包装。

[fɔː(r); fə(r)][ɪgˈzɑːmp(ə)l] ,

For	example	,
为了	例子	,

例如，

[ðə; ði] ['fɔ:mjələ] [fɔ:(r); fə(r)] [swi:t] ['pɪkl] [kjʊə(r)] [ɪnk'lu:dz] ['əʊnli][wʌn] . - [aʊns] (- . - [græmz][ɔ:(r)]

the	formula	for	sweet	pickle	cure	includes	only	1	.	18	ounce	(	33	.	45	grams	or
这	公式	为了	甜的	泡菜	治愈	包括	仅有的	1	.	-	盎司	(	-	.	-	克	或者

[tu:] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f] ['teɪbəlˌspu:nz]) [ɒv; əv]['naɪtraɪt][pə(r)] - [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t] .

two	and	a	half	tablespoons	)	of	nitrite	per	100	pounds	of	meat	.
二	和	一个	一半	汤匙	)	的	亚硝酸盐	每	-	磅	的	肉	.

甜味腌菜的配方中，每 100 磅肉只含有 1.18 盎司（33.45 克或两汤匙半）亚硝酸盐。

['sevrəl] ['pækɪdʒɪz] [ɒv; əv][ɪg'zæktli] [ðɪs] [ə'maʊnt] [wʊd] ['greɪtli] [eɪd][ɪn] [prɪ'peərɪŋ] ['kjʊərɪŋ] [sə'lʊʃən] .

Several	packages	of	exactly	this	amount	would	greatly	aid	in	preparing	curing	solutions	.
一些	包裹	的	确切地	这	数量	会	非常	援助	在	准备	养护	解决方案	.

几包这种分量的包装将大大有助于配制固化液。

[du:; də][nɒt][pʊt] [mi:t] [ɪn][kjʊə(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][hæz; həz] [bi:n] ['θʌrəli] [tʃɪld] [fɔ:(r); fə(r)][æt; ət] [li:st]

Do	not	put	meat	in	cure	until	it	has	been	thoroughly	chilled	for	at	least
做	不是	放	肉	在	治愈	直到	它	有	到过	彻底	冷藏	为了	在	至少

- ['aʊəz] .

24	hours	.
-	小时	.

肉必须彻底冷却至少 24 小时后才能进行腌制。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] ,

In	addition	,
在	添加	,

此外，

[du:; də][nɒt] [stæk] [kʌts] [wɪtʃ] [hæv; həv][nɒt] [bi:n] ['prɒpəli] [tʃɪld] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['stækɪŋ] [sləʊz]

do	not	stack	cuts	which	have	not	been	properly	chilled	because	stacking	slows
做	不是	堆	削减	哪个	有	不是	到过	适当地	冷藏	因为	堆叠	减速

['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] [meɪ] [rɪ'zʌlt] [ɪn] ['spɔɪlɪdʒ] .

chilling	and	may	result	in	spoilage	.
令人不寒而栗	和	可能	结果	在	腐败	.

不要将未充分冷藏的肉块堆叠起来，因为堆叠会减缓冷藏速度，并可能导致变质。

['frəʊz(ə)n] [kʌts] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [θɔ:d] ['praɪə(r)][tu:; tə]['kjʊərɪŋ] .

Frozen	cuts	should	be	thawed	prior	to	curing	.
冷冻	削减	应该	是	解冻	事先的	到	养护	.

冷冻肉块在腌制前应先解冻。

[weɪ] ['kjʊərɪŋ] [ɪn'gri:diənts] ['keəfəli] .

Weigh	curing	ingredients	carefully	.
称重	养护	原料	小心	.

仔细称量腌制原料。

[tu:] ['lɪt(ə)l][sɔ:lt] [meɪ] [ə'laʊ] ['spɔɪlɪdʒ] .

Too	little	salt	may	allow	spoilage	.
也	小的	盐	可能	允许	腐败	.

盐放得太少会导致食物变质。

[tu:] [mʌtʃ] [sɔ:lt] [wɪl] [meɪk] [mi:t] [hɑ:d] , [draɪ] , [ænd; ənd]['sɔ:lti] .

Too	much	salt	will	make	meat	hard	,	dry	,	and	salty	.
也	很多	盐	将要	制作	肉	难的	,	干燥	,	和	咸	.

盐放多了会让肉变硬、变干、变咸。

[sə'dʒestʃən] : ['nju:mərəs] [steɪts] [hæv; həv] ['pʌblɪʃt] ['eksələnt] ['ɪləstreɪtɪd] ['bulitinz] [ɒn]['kjʊərɪŋ]

Suggestion	:	Numerous	states	have	published	excellent	illustrated	bulletins	on	curing
建议	:	很多的	各州	有	已发布	出色的	插图	公告	在	养护

[mi:t] [ɒn][ðə; ði][fɑ:m] .

meat	on	the	farm	.
肉	在	这	农场	.

建议：许多州都出版了关于农场肉类腌制的优秀图文手册。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['bulitinz] * [ɑː(r); ə(r)] [ˌrekə'mendɪd] :

The	following	bulletins	*	are	recommended	:
这	下列的	公告	*	是	受到推崇的	:

建议阅读以下公告*:

* [ə; eɪ] [smɔːl] [fiː] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'kwaɪəd] .

*	A	small	fee	may	be	required	.
*	一个	小的	费用	可能	是	必需的	.

可能需要支付少量费用。

['kjʊərɪŋ] [hæmz] ['kʌntri] [staɪl] .

Curing	Hams	Country	Style	.
养护	火腿	国家	风格	.

乡村风味火腿腌制法。

[nɔːθ] [ˌkærə'laɪnə] [ˌeɪ dʒiː 'ɑːr] .

North	Carolina	Agr	.
北	卡罗莱纳	农业	.

北卡罗来纳州农业

[ˌiː eks 'tiː] .

Ext	.
外部	.

外部

['sɜːvɪs] [sɜːr] .

Service	Cir	.
服务	循环	.

服务环路

[nəʊ] . - , [baɪ] [dʒeɪ] . [ə; eɪ] . ['krɪstʃən] [ænd; ənd] [tiː] . [en] . ['bluːmər] .

No	.	405	,	by	J	.	A	.	Christian	and	T	.	N	.	Blumer	.
不	.	-	,	经过	J	.	一个	.	基督教	和	T	.	N	.	布鲁默	.

第 405 号，作者是 JA Christian 和 TN Blumer。

['dʒænjuəri] - .

January	1971	.
一月	-	.

1971年1月。

[nɔːθ] [ˌkærə'laɪnə] [steɪt] [ˌjuːnɪ'vɜːsəti] , ['rɑːli] , [en] . [siː] . - .

North	Carolina	State	University	,	Raleigh	,	N	.	C	.	27607	.
北	卡罗莱纳	状态	大学	,	罗利	,	N	.	C	.	-	.

北卡罗来纳州立大学，罗利，北卡罗来纳州 27607。

['kjʊərɪŋ] ['dʒɔːdʒə] [hæmz] .

Curing	Georgia	Hams	.
养护	乔治亚州	火腿	.

佐治亚州火腿的腌制。

[ˌjuːnɪ'vɜːsəti] [ɒv; əv] ['dʒɔːdʒə] [kəʊ'ɒpərətɪv] [ˌiː eks 'tiː] .

University	of	Georgia	Cooperative	Ext	.
大学	的	乔治亚州	合作社	外部	.

佐治亚大学合作推广部

['sɜːvɪs] [buːl] .

Service	Bul	.
服务	布尔	.

服务公告。

[nəʊ] . - , [baɪ] [dʒeɪ] . [ə; eɪ] . ['krɪstʃən] . - .

No	.	627	,	by	J	.	A	.	Christian	.	1973	.
不	.	-	,	经过	J	.	一个	.	基督教	.	-	.

第 627 号，作者：JA Christian，1973 年。

[ˌjuːnɪˈvɜːsəti][ɒv; əv] ['dʒɔːdʒə] , ['æθənz] , [ˌdʒiːˈeɪ] . - .
University of Georgia , Athens , Ga . 30601 .
大学 的 乔治亚州 , 雅典 , 加 . - .

佐治亚大学，雅典，佐治亚州 30601。

[pɔːk] ['prəʊsesɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [fɑːm] .
Pork Processing on the Farm .
猪肉 加工 在 这 农场 .

农场猪肉加工。

[ˌjuːnɪˈvɜːsəti][ɒv; əv] [kenˈtʌki] [kəʊˈɒpərətɪv] [ˌiː eks ˈtiː] .
University of Kentucky Cooperative Ext .
大学 的 肯塔基州 合作社 外部 .

肯塔基大学合作推广部

['sɜːvɪs] [sɜːr] .
Service Cir .
服务 循环 .

服务环路

[nəʊ] . - , [baɪ]['dʌbljuː] . [waɪ] . ['vɑːrni] [ænd; ənd][dʒeɪ] . [diː] . [kemp] , [ˌjuːnɪˈvɜːsəti][ɒv; əv] [kenˈtʌki] ,
No . 621 , by W . Y . Varney and J . D . Kemp , University of Kentucky ,
不 . - , 经过 W . 是 . 瓦尼 和 J . D . 肯普 , 大学 的 肯塔基州 ,
['leksɪŋtən] , [kiː] . -
Lexington , Ky . 40506
列克星敦 , 肯塔基州 . -

第 621 号，作者：WY Varney 和 JD Kemp，肯塔基大学，列克星敦，肯塔基州 40506

['kjʊərɪŋ][hæm] — [vəˈdʒɪniə] [staɪl] .
Curing Ham — Virginia Style .
养护 火腿 — 弗吉尼亚州 风格 .

弗吉尼亚式火腿腌制方法。

[vəˈdʒɪniə] [ˌpɒliˈteknɪk] ['ɪnstɪtjuːt] & [steɪt] [ˌjuːnɪˈvɜːsəti][ˌiː eks ˈtiː] .
Virginia Polytechnic Institute & State University Ext .
弗吉尼亚州 理工学院 研究所 & 状态 大学 外部 .

弗吉尼亚理工学院暨州立大学分部

[dɪv] .
Div .
div .

部门

[ˌpʌblɪˈkeɪʃn] [nəʊ] . - , [baɪ][ɑː(r)] . [ef] . ['kelɪ] , [piː] . [piː] . ['greɪəm] , [dʒeɪ] . [diː] . ['bɔːldɑk] [ænd; ənd]
Publication No . 223 , by R . F . Kelly , P . P . Graham , J . D . Baldock and
发布 不 . - , 经过 拉 . F . 凯莉 , P . P . 格雷厄姆 , J . D . 巴尔多克 和
[dʒəʊ] [æn] ['bɑːtən] . - .
Jo Anne Barton . 1974 .
乔 安妮 巴顿 . - .

RF Kelly、PP Graham、JD Baldock 和 Jo Anne Barton 于 1974 年出版的第 223 号出版物。

[viː'piː 'aɪ] , - , [ˌviː 'eɪ] . -
VPI , Blacksbury , Va . 24061
虚拟平台 , - , 瓦 . -

VPI，弗吉尼亚州布莱克斯伯里，邮编24061

[ɔːl] [pɑːts] [ɒv; əv][ðə; ði] [pɔːk] ['kɑːkəs] [kæn; kən][biː; bi] [kjʊəd] .
All parts of the pork carcass can be cured .
全部 部分 的 这 猪肉 尸体 能 是 治愈 .

猪胴体的各个部位都可以腌制。

[ðə; ði][hæmz] , ['ʃəuldəz] , [ænd; ənd] [['beliz]] [ɑ:(r); ə(r)]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [kjʊəd] .

The	hams	,	shoulders	,	and	bellies	are	usually	cured	.
这	火腿	,	肩膀	,	和	肚子	是	通常	治愈	.

火腿、肩胛肉和五花肉通常都要经过腌制。

[ɔ:l'ðəʊ] [ðə; ði] [lɔɪn] [kæn; kən][bi:; bi] [kjʊəd] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz]['dʒen(ə)rəli] [ju:st] [freʃ] [æz; əz] [tʃɒps] [ɔ:(r)] [rəʊsts] .

Although	the	loin	can	be	cured	,	it	is	generally	used	fresh	as	chops	or	roasts	.
虽然	这	腰部	能	是	治愈	,	它	是	一般来说	用过的	新鲜的	作为	排骨	或者	烤肉	.

虽然里脊肉可以腌制，但通常还是新鲜食用，做成肉排或烤肉。

[ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [juːst] [ɪn]['kjʊərɪŋ][ɑː(r); ə(r)][sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd]['səʊdiəm]['naɪtreɪt][ɔː(r)]['naɪtraɪt] .

The	ingredients	used	in	curing	are	salt	,	sugar	,	and	sodium	nitrate	or	nitrite	.
这	原料	用过的	在	养护	是	盐	,	糖	,	和	钠	硝酸盐	或者	亚硝酸盐	.

腌制过程中使用的原料是盐、糖和硝酸钠或亚硝酸钠。

[sɔ:lt][ɪz][ðə; ði] [prɪ'zɜ:rv] ['eɪdʒənt] ;

Salt	is	the	preserving	agent	;
盐	是	这	保存	代理人	;

盐是防腐剂；

['naɪˌtreɪts] ([draɪ][kjʊə(r)]['əʊnli]) [ænd; ənd][n'aɪtɹaɪts][ɑ:(r); ə(r)] ['ædɪd] [fɔ:(r); fə(r)]['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)] [dɪ'veləpmənt] ,

nitrates	(	dry	cure	only	)	and	nitrites	are	added	for	color	and	flavor	development	,
硝酸盐	(	干燥	治愈	仅有的	)	和	亚硝酸盐	是	额外	为了	颜色	和	味道	发展	,

添加硝酸盐（仅限干腌）和亚硝酸盐是为了形成颜色和风味。

[bʌt; bət][ɑ:(r); ə(r)]['ɔ:lsəʊ] [prɪ'zɜ:rv] ['eɪdʒənts] .

but	are	also	preserving	agents	.
但	是	还	保存	代理人	.

但它们同时也是防腐剂。

['ʃʊgə(r)][ɪz] [juːst] [tuː; tə][ˌkaʊntər'ækt][ðə; ði] ['hɑːʃnəs] [ɒv; əv][sɔːlt] .

Sugar	is	used	to	counteract	the	harshness	of	salt	.
糖	是	用过的	到	抵消	这	严厉	的	盐	.

糖用来中和盐的刺激性。

[kə'mɜːʃ(ə)l] [kj'ɔ:z] [ɑ:(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l] [wɪð] [sʌm; səm] ['ædɪd] [s'paɪsɪz][ænd; ənd] [f'leɪvərɪŋz] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [ˌkærəktə'rɪstɪk] ['fleɪvə(r)] ,

Commercial	cures	are	available	with	some	added	spices	and	flavorings	to	give	a	characteristic	flavor	,
商业的	治愈	是	可用的	和	一些	额外	香料	和	调味料	到	给	一个	特征	味道	,

市面上出售的腌制食品中添加了一些香料和调味料，以赋予其独特的风味。

[ə'rəʊmə] , [ɔ:(r)] [ə'pɪərəns] .

aroma	,	or	appearance	.
香气	,	或者	外貌	.

气味或外观。

['kjʊərɪŋ] [pɔ:k] [ɒn][ðə; ði] [fɑ:m] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [dʌn] [baɪ][wʌn][ɒv; əv] [tuː] ['meθədz] :

Curing	pork	on	the	farm	is	usually	done	by	one	of	two	methods	:
养护	猪肉	在	这	农场	是	通常	完毕	经过	一	的	二	方法	:

农场腌制猪肉通常采用以下两种方法之一：

[draɪ][kjʊə(r)][ɔ:(r)] [braɪn] [kjʊə(r)] ([pleɪn][ɔ:(r)]['ʃʊgə(r)] - [kjʊəd]) .

dry	cure	or	brine	cure	(	plain	or	sugar	-	cured	)	.
干燥	治愈	或者	盐水	治愈	(	清楚的	或者	糖	-	治愈	)	.

干腌或盐水腌制（原味或糖腌）。

[draɪ]['kjʊərɪŋ]

Dry	Curing
干燥	养护

干式固化

[ðə; ði][draɪ][kjʊə(r)] ['meθəd] [in'teil] ['rʌbɪŋ] [miːt] [wɪð] ['kjʊərɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .

The	dry	cure	method	entails	rubbing	meat	with	curing	ingredients	.
这	干燥	治愈	方法	包含	擦	肉	和	养护	原料	.

干腌法是指用腌料涂抹肉类。

[tʃek] [ðə; ði][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɑːdʒɪst][kʌt] .

Check	the	internal	temperature	of	the	largest	cut	.
查看	这	内部的	温度	的	这	最大	切	.

检查最大切块的内部温度。

[biː; bi][ʃʊə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɪ'ləʊ] 40° [ef] . ['fedərəl] [miːt] [ɪn'spekʃ(ə)n][ˌregju'leɪʃ(ə)nz] [steɪt] [ðæt] [ðə; ði]

Be	sure	it	is	below	40°	F	.	Federal	meat	inspection	regulations	state	that	the
是	当然	它	是	以下	40°	F	.	联邦	肉	检查	法规	状态	那	这

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [miːt] ['biːɪŋ] [draɪ] [kjʊəd] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][gəʊ] [bɪ'ləʊ] 36° [ef]

temperature	of	meat	being	dry	cured	should	not	be	allowed	to	go	below	36°	F
温度	的	肉	存在	干燥	治愈	应该	不是	是	允许	到	去	以下	36°	F

['djʊərɪŋ][ðə; ði][sɔːlt][kjʊə(r)] [ˌiːkwəlaɪ'zeɪʃn] ['pɪəriəd] .

during	the	salt	cure	equalization	period	.
期间	这	盐	治愈	均衡	时期	.

务必确保温度低于 40°F。联邦肉类检验条例规定，干腌肉的温度在盐腌均衡期内不得低于 36°F。

[weɪ] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd]['kjʊərɪŋ] [ɪn'griːdiənts] ['ækjərətli] .

Weigh	the	meat	and	curing	ingredients	accurately	.
称重	这	肉	和	养护	原料	准确	.

准确称量肉类和腌制原料。

[fɔː(r); fə(r)] - [paʊndz] [ɒv; əv] [miːt] , [juːz][æn; ən][eit] - [ˌtuː'tuː] - [ˌtuː'tuː][mɪks] .

For	100	pounds	of	meat	,	use	an	8	-	2	-	2	mix	.
为了	-	磅	的	肉	,	使用	一个	8	-	2	-	2	混合	.

对于 100 磅肉，使用 8-2-2 的混合比例。

[eit] [paʊndz] [sɔːlt]

8	pounds	salt
8	磅	盐

8磅盐

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]

2	pounds	sugar
2	磅	糖

2磅糖

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['səʊdiəm]['naɪtreɪt] ([draɪ][kjʊə(r)]['əʊnli])

2	ounces	sodium	nitrate	(	dry	cure	only	)
2	盎司	钠	硝酸盐	(	干燥	治愈	仅有的	)

2盎司硝酸钠（仅限干腌）

[mɪks]['kjʊərɪŋ] [ɪn'griːdiənts] ['θʌrəli] .

Mix	curing	ingredients	thoroughly	.
混合	养护	原料	彻底	.

充分混合腌制原料。

[fɔː(r); fə(r)]['kjʊərɪŋ][hæmz][ænd; ənd]['pɪknɪk] ['ʃəuldəz] , [dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [θriː] ['iːkwəl] [pɑːts] .

For	curing	hams	and	picnic	shoulders	,	divide	into	three	equal	parts	.
为了	养护	火腿	和	野餐	肩膀	,	划分	进入	三	平等的	部分	.

腌制火腿和野餐肩肉时，将其分成三等份。

[rʌb] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɒn][ɔːl] ['sɜːrfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] ,

Rub	one	part	of	the	mixture	on	all	surfaces	of	the	meat	,
擦	一	部分	的	这	混合物	在	全部	表面	的	这	肉	,

将一部分混合物涂抹在肉的所有表面上，

['meɪkɪŋ] [ʃʊə(r)][tuː; tə] [pʊʃ] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [ʃæŋk] [end][ɒv; əv][ðə; ði][hæmz] .

making	sure	to	push	the	mixture	into	the	shank	end	of	the	hams	.
制作	当然	到	推	这	混合物	进入	这	小腿	结尾	的	这	火腿	.

务必将混合物塞入火腿的胫骨端。

[pʊt][ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] ([wʌn] - [eɪtθ] [ɪntʃ]) [ɒv; əv][kjʊə(r)]['əʊvə(r)][ɔːl] [kʌts] [ænd; ənd] [stæk] [ɪn][ðə; ði]

Put	a	thin	layer	(	one	-	eighth	inch	)	of	cure	over	all	cuts	and	stack	in	the
放	一个	薄的	层	(	一	-	第八	英寸	)	的	治愈	超过	全部	削减	和	堆	在	这

['kjʊərɪŋ] [ruːm] ,

curing	room	,
养护	房间	,

在所有切口上涂抹一层薄薄的（八分之一英寸）固化剂，然后堆放在固化室中。

[skɪn] [saɪd] [daʊn] [ɒn][ə; eɪ]['teɪb(ə)l][ɔː(r)] [ʃelf] .

skin	side	down	on	a	table	or	shelf	.
皮肤	边	向下	在	一个	桌子	或者	架子	.

将果皮朝下放在桌子或架子上。

[ɒn][ðə; ði] [fɪfθ] [deɪ] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [ænd; ənd] [ə'plai] [ðə; ði]['sekənd][wʌn] -

On	the	fifth	day	,	remove	the	hams	and	shoulders	and	apply	the	second	one	-
在	这	第五	天	,	消除	这	火腿	和	肩膀	和	申请	这	第二	一	-

[θɜːd] [ɒv; əv][ðə; ði][kjʊə(r)] .

third	of	the	cure	.
第三	的	这	治愈	.

第五天，取出火腿和肩胛肉，然后涂抹第二份三分之一的腌料。

[ə'plai] [ðə; ði][lɑːst][wʌn] - [θɜːd] [ɒn][ðə; ði] [tenθ] [deɪ] .

Apply	the	last	one	-	third	on	the	tenth	day	.
申请	这	最后的	一	-	第三	在	这	第十	天	.

第十天涂抹剩余的三分之一。

[['beliz]] [wɪl] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][kjʊə(r)] [wɪð] ['əʊnli][wʌn][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n] .

Bellies	will	usually	cure	with	only	one	application	.
肚子	将要	通常	治愈	和	仅有的	一	应用	.

腹部疾病通常只需涂抹一次药物即可治愈。

[haʊ'evə(r)] , [laɪk][hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz] , [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [ɒn][ðə; ði] [fɪfθ] [deɪ] .

However	,	like	hams	and	shoulders	,	they	can	be	resalted	on	the	fifth	day	.
然而	,	喜欢	火腿	和	肩膀	,	他们	能	是	重新加盐	在	这	第五	天	.

但是，就像火腿和肩肉一样，它们可以在第五天重新腌制。

['fedərəl] [miːt] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ˌregju'leɪʃ(ə)nz] [steɪt] [ðæt] [ðə; ði][sɔːlt] ([kjʊə(r)]) [ˌiːkwəlaɪ'zeɪʃn] ['pɪəriəd]

Federal	meat	inspection	regulations	state	that	the	salt	(	cure	)	equalization	period
联邦	肉	检查	法规	状态	那	这	盐	(	治愈	)	均衡	时期

[fɔː(r); fə(r)][hæmz][ænd; ənd]['pɪknɪks][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [les] [ðæn; ðən][ə'baʊt] - [deɪz] [ɔː(r)][θriː] [deɪz] [pə(r)]

for	hams	and	picnics	is	usually	less	than	about	40	days	or	3	days	per
为了	火腿	和	野餐	是	通常	较少的	比	关于	-	天	或者	3	天	每

[paʊnd] [ɒv; əv] ['prɒdʌkt] ([freʃ] [weɪt]) .

pound	of	product	(	fresh	weight	)	.
磅	的	产品	(	新鲜的	重量	)	.

联邦肉类检验条例规定，火腿和野餐食品的盐（腌制）均衡期通常少于 40 天，或每磅产品（鲜重）3 天。

[['beliz]] [ɑː(r); ə(r)] ['kɒmənli] [kjʊəd] [ə'baʊt]['sɛvən] [deɪz] [pə(r)] [ɪntʃ] [ɒv; əv] ['θɪknəs] .

Bellies	are	commonly	cured	about	7	days	per	inch	of	thickness	.
肚子	是	通常	治愈	关于	7	天	每	英寸	的	厚度	.

肚皮通常每英寸厚度需要大约7天才能腌制完成。

[ðə; ði]['kjʊərɪŋ] [pɔ:k] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][stɔ:(r)d][ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] [pleɪs] [weə(r)][ə; eɪ]['kɒnstənt]

The	curing	pork	should	be	stored	in	a	refrigerated	place	where	a	constant
这	养护	猪肉	应该	是	存储	在	一个	冷藏	地方	在哪里	一个	持续的

['temprətʃə(r)] [bɪ'twi:n] 36° [ef][ænd; ənd] 42° [ef][ɪz] [meɪn'teɪnd] .

temperature	between	36°	F	and	42°	F	is	maintained	.
温度	之间	36°	F	和	42°	F	是	维持	.

腌制猪肉应存放在冷藏室中，温度应保持在华氏36度至42度之间。

[bæk'tɪərɪə] [grəʊ] ['ræpɪdlɪ][ɪn][ʌn'sɔ:ltɪd; ʌn'sɒltɪd] [mi:t] [wen] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] ['raɪzɪz] [ə'bʌv] 50° [ef] .

Bacteria	grow	rapidly	in	unsalted	meat	when	the	temperature	rises	above	50°	F	.
细菌	生长	快速	在	无盐	肉	什么时候	这	温度	上升	多于	50°	F	.

当温度高于 50°F 时，未加盐的肉中细菌会迅速繁殖。

['ɑ:ftə(r)]['kjʊərɪŋ] , ['səʊkɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [ɪm'pru:v] [ɪts]['kwɒlətɪ][ænd; ənd] [ə'pɪərəns] .

After	curing	,	soaking	the	meat	will	improve	its	quality	and	appearance	.
后	养护	,	浸泡	这	肉	将要	提升	它是	质量	和	外貌	.

腌制后，将肉浸泡可以改善其品质和外观。

[səʊk] [ɪn] [ˌlu:k'wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] ([nɒt] [ɪk'si:dɪŋ] 70° [ef]) [fɔ:(r); fə(r)] [ə'prɒksɪmətlɪ] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts]

Soak	in	lukewarm	water	(	not	exceeding	70°	F	)	for	approximately	2	minutes
浸泡	在	温	水	(	不是	超过	70°	F	)	为了	大约	2	分钟

[fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [deɪ] [ɪn][kjʊə(r)] .

for	each	day	in	cure	.
为了	每个	天	在	治愈	.

每天用温水（不超过 70°F）浸泡约 2 分钟，以进行治疗。

['səʊkɪŋ] [tend] [tu:; tə] [dɪ'strɪbju:t] [ðə; ði] ['si:zənɪŋ] [mɔ:(r)] ['i:vnlɪ] [ænd; ənd] [drɔ:z] [aʊt] [sʌm; səm][ɒv; əv]

Soaking	tends	to	distribute	the	seasoning	more	evenly	and	draws	out	some	of
浸泡	倾向于	到	分发	这	调料	更多的	均匀地	和	平局	出去	一些	的

[ðə; ði] ['hevi] [sɔ:lt][ˌkɒns(ə)n'treɪʃ(ə)n][ɒn][ðə; ði] [mi:t] ['sɜ:fɪs] .

the	heavy	salt	concentration	on	the	meat	surface	.
这	重的	盐	专注	在	这	肉	表面	.

浸泡有助于使调味料分布更均匀，并去除肉表面的一些高浓度盐分。

[hæŋ] [kʌts] [ʌp][tu:; tə][draɪ][fɔ:(r); fə(r)][ə'baʊt][θri:] ['aʊəz] [bɪ'fɔ:(r)] ['sməʊkɪŋ] .

Hang	cuts	up	to	dry	for	about	3	hours	before	smoking	.
悬挂	削减	向上	到	干燥	为了	关于	3	小时	前	吸烟	.

将切好的肉块悬挂晾干约 3 小时后再进行熏制。

[swi:t] ['pɪkl] [kjʊə(r)]

Sweet	Pickle	Cure
甜的	泡菜	治愈

甜腌菜

[pleɪs] [tʃɪld] , [trɪmd] [kʌt]['ɪntu:][ə; eɪ] [kli:n] [krɒk] [ɔ:(r)]['bærəl][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][kəʊld]

Place	chilled	,	trimmed	cut	into	a	clean	crock	or	barrel	and	cover	with	a	cold
地方	冷藏	,	修剪过的	切	进入	一个	干净的	缸	或者	桶	和	覆盖	和	一个	寒冷的

['pɪkl] [sə'lu:ʃ(ə)n] .

pickle	solution	.
泡菜	解决方案	.

将冷藏、修剪好的切块放入干净的陶罐或桶中，并倒入冷的腌制液。

[ðə; ði] ['pɪkl] [sə'lu:ʃ(ə)n][ɪz] [meɪd] [baɪ] [dɪ'zɑ:lvɪŋ] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪn'gri:diənts] [ɪn] 4½ ['gælənz][ɒv; əv]

The	pickle	solution	is	made	by	dissolving	the	following	ingredients	in	4½	gallons	of
这	泡菜	解决方案	是	制成	经过	溶解	这	下列的	原料	在	4½	加仑	的

['wɔ:tə(r)] :

water	:
水	:

将以下成分溶解在 4.5 加仑水中制成泡菜液：

[eit] [paʊndz] [sɔ:lt]
8 **pounds** **salt**
8 磅 盐

8磅盐

[θri:] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]
3 **pounds** **sugar**
3 磅 糖

3磅糖

[wʌn] . - [aʊns] (- . - [græmz][ɔ:(r)] [tu:] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f] ['teɪbəlˌspu:nz]) ['səʊdiəm]['naɪtraɪt] (
1 **.** **18** **ounce** **(** **33** **.** **45** **grams** **or** **two** **and** **a** **half** **tablespoons** **)** **sodium** **nitrite** **(**
1 . - 盎司 (- . - 克 或者 二 和 一个 一半 汤匙) 钠 亚硝酸盐 (
[si:] [pri'kɔ:ʃənz] [ɒn]['naɪtraɪt]) .
see **precautions** **on** **nitrite** **)** **.**
看 防范措施 在 亚硝酸盐) .

1.18 盎司（33.45 克或两汤匙半）亚硝酸钠（参见亚硝酸盐的注意事项）。

[weɪt] [ðə; ði] [mi:t] [daʊn] [tu:; tə] [ki:p] [ˌaɪ 'ti:][frɒm; frəm] ['fləʊtɪŋ] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'ti:] [wɪð] ['kjʊərɪŋ]
Weight **the** **meat** **down** **to** **keep** **it** **from** **floating** **and** **cover** **it** **with** **curing**
重量 这 肉 向下 到 保持 它 从 漂浮的 和 覆盖 它 和 养护
[sə'lu:ʃ(ə)n] .
solution **.**
解决方案 .

用重物压住肉，防止其漂浮，然后用腌制液覆盖。

[ki:p] [ðə; ði] [mi:t] [kəʊld]['djʊərɪŋ][ðə; ði]['kjʊərɪŋ]['pɪəriəd] (36° [tu:; tə] 40° [ef]) .
Keep **the** **meat** **cold** **during** **the** **curing** **period** **(** **36°** **to** **40°** **F** **)** **.**
保持 这 肉 寒冷的 期间 这 养护 时期 (36° 到 40° F) .

腌制期间保持肉的低温（36°至40°F）。

[ˌəʊvə'hɔ:l] [ðə; ði] [mi:t] [ə'baʊt] [wʌns][ɔ:(r)] [twaɪs] ['djʊərɪŋ][ðə; ði]['kjʊərɪŋ]['pɪəriəd][tu:; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði]
Overhaul **the** **meat** **about** **once** **or** **twice** **during** **the** **curing** **period** **to** **allow** **the**
大修 这 肉 关于 一次 或者 两次 期间 这 养护 时期 到 允许 这
['pɪkl] [tu:; tə] [ri:tʃ] [ɔ:l] [pɑ:ts] [ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
pickle **to** **reach** **all** **parts** **of** **the** **meat** **.**
泡菜 到 抵达 全部 部分 的 这 肉 .

在腌制期间，将肉翻动一到两次，以便腌料能够渗透到肉的各个部分。

[tu:; tə] [ˌəʊvə'hɔ:l] , [rɪ'mu:v] [ɔ:l][ðə; ði] [mi:t] , [pɔ:(r)] [aʊt] [ðə; ði] ['pɪkl] , [ri:'pæk] [ðə; ði] [mi:t] ,
To **overhaul** **,** **remove** **all** **the** **meat** **,** **pour** **out** **the** **pickle** **,** **repack** **the** **meat** **,**
到 大修 , 消除 全部 这 肉 , 倒 出去 这 泡菜 , 重新包装 这 肉 ,

彻底翻制时，取出所有肉，倒掉腌菜，重新包装肉。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] [ˌri:'stɜ:rd] ['pɪkl] .
and **cover** **with** **the** **same** **restirred** **pickle** **.**
和 覆盖 和 这 相同的 搅拌 泡菜 .

然后盖上重新搅拌好的泡菜。

[tu:; tə][ðə; ði][ɪk'stent]['pɒsəb(ə)l] ,
To **the** **extent** **possible** **,**
到 这 程度 可能的 ,

在可能的情况下，

[ðə; ði] [kʌts] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ɹɪp'ækt] [səʊ] [ðæt] ['sɜ:rfɪs] [ðæt] [wɜ:(r); wə(r)] ['pri:viəsli] [ɪn]['kɒntækt] [wɪð]
the **cuts** **should** **be** **repacked** **so** **that** **surfaces** **that** **were** **previously** **in** **contact** **with**
这 削减 应该 是 重新包装 所以 那 表面 那 是 之前 在 接触 和
['ʌðə(r)] [kʌts] [ɑ:(r); ə(r)] [naʊ] [ɪk'spəʊzd][tu:; tə][ðə; ði]['kjʊərɪŋ][sə'lu:ʃ(ə)n] .
other **cuts** **are** **now** **exposed** **to** **the** **curing** **solution** **.**
其他 削减 是 现在 裸露 到 这 养护 解决方案 .

应重新填塞切口，使之前与其他切口接触的表面现在暴露于固化液中。

['kjʊərɪŋ] [taɪm] [fɔː(r); fə(r)] [hæmz] [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [ɪz] 3½ [tuː; tə] [fɔːr] [deɪz] [pə(r)] [paʊnd] .

Curing	**time**	**for**	**hams**	**and**	**shoulders**	**is**	**3½**	**to**	**4**	**days**	**per**	**pound**	**.**
养护	时间	为了	火腿	和	肩膀	是	3½	到	4	天	每	磅	.

火腿和肩肉的腌制时间为每磅 3.5 至 4 天。

[ðʌs] [ə; eɪ] [sɪks] - [paʊnd] ['ʃəʊldə(r)] [niːdz] - [deɪz] [tuː; tə] [kjʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] - - [paʊnd] [hæm] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] - [deɪz] .

Thus	**a**	**6**	**-**	**pound**	**shoulder**	**needs**	**24**	**days**	**to**	**cure**	**and**	**a**	**15**	**-**	**pound**	**ham**	**will**	**require**	**60**	**days**	**.**
因此	一个	6	-	磅	肩膀	需求	-	天	到	治愈	和	一个	-	-	磅	火腿	将要	要求	-	天	.

因此，6磅重的肩肉需要24天才能腌制完成，而15磅重的火腿则需要60天才能腌制完成。

[ə; eɪ] - - [paʊnd] ['beli] [wɪl] [kjʊə(r)] [ɪn] [ə'baʊt] - [deɪz] .

A	**10**	**-**	**-**	**pound**	**belly**	**will**	**cure**	**in**	**about**	**15**	**days**	**.**
一个	-	-	-	磅	腹部	将要	治愈	在	关于	-	天	.

10磅重的肚子大约15天就能痊愈。

[haʊ'evə(r)] , ['hevɪə] [['beliz]] [ænd; ənd] [lɔɪnz] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] - [deɪz] .

However	**,**	**heavier**	**bellies**	**and**	**loins**	**will**	**require**	**21**	**days**	**.**
然而	,	较重	肚子	和	腰肉	将要	要求	-	天	.

但是，较重的腹部和腰部需要 21 天才能煮熟。

['djʊərɪŋ] ['kjʊərɪŋ] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pɪkl] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪn'teɪnd] [æt; ət] [ə'raʊnd] 36° [ef] .

During	**curing**	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**pickle**	**should**	**be**	**maintained**	**at**	**around**	**36°**	**F**	**.**
期间	养护	这	温度	的	这	泡菜	应该	是	维持	在	大约	36°	F	.

腌制过程中，泡菜的温度应保持在华氏36度左右。

[æt; ət] ['haɪə(r)] ['temprətʃər] , [ðə; ði] [braɪn] [meɪ] [bɪ'kʌm] ['saʊə(r)] [ɔː(r)] ['rəʊpi] [djuː] [tuː; tə] [ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv] [bæk'tɪərɪə] .

At	**higher**	**temperatures**	**,**	**the**	**brine**	**may**	**become**	**sour**	**or**	**ropy**	**due**	**to**	**the**	**growth**	**of**	**bacteria**	**.**
在	更高	温度	,	这	盐水	可能	变得	酸的	或者	绳状的	到期的	到	这	生长	的	细菌	.

温度升高时，由于细菌滋生，盐水可能会变酸或变得粘稠。

['rəʊpi] [braɪn] [lʊks] [laɪk] ['pɑːʃəli] [kʊkt] [eg] [waɪt] .

Ropy	**brine**	**looks**	**like**	**partially**	**cooked**	**egg**	**white**	**.**
绳状的	盐水	看起来	喜欢	部分	煮熟	蛋	白色的	.

粘稠的盐水看起来像半熟的蛋清。

[ɪf] [ðɪs] ['hæpənz] , [dɪ'skɑːd] [ðə; ði] [braɪn] , [skrʌb] [ðə; ði] [miːt] [wɪð] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,

If	**this**	**happens**	**,**	**discard**	**the**	**brine**	**,**	**scrub**	**the**	**meat**	**with**	**hot**	**water**	**,**
如果	这	发生	,	丢弃	这	盐水	,	擦洗	这	肉	和	热的	水	,

如果出现这种情况，请倒掉盐水，用热水擦洗肉。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [skɔːld] [ðə; ði] ['kjʊərɪŋ] [kən'teɪnə(r)] , [ænd; ənd] [riː'pæk] [miːt] [wɪð] [ə; eɪ] [njuː] , [kəʊld] ['kjʊərɪŋ] [sə'luːʃ(ə)n] .

wash	**and**	**scald**	**the**	**curing**	**container**	**,**	**and**	**repack**	**meat**	**with**	**a**	**new**	**,**	**cold**	**curing**	**solution**	**.**
洗	和	烫伤	这	养护	容器	,	和	重新包装	肉	和	一个	新的	,	寒冷的	养护	解决方案	.

将腌制容器清洗并用热水烫一下，然后用新的冷腌制液重新包装肉。

[ɪf] [ðə; ði]['kjʊərɪŋ]['pɪəriəd][wɒz; wəz][hɑ:f]['əʊvə(r)] , [meɪk] [ðə; ði] [nju:] [sə'lu:ʃ(ə)n] [tu:] - [θɜ:dz] [ðə; ði]

If	the	curing	period	was	half	over	,	make	the	new	solution	two	-	thirds	the
如果	这	养护	时期	曾是	一半	超过	,	制作	这	新的	解决方案	二	-	三分之一	这

[streŋθ] [ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] .

strength	of	the	original	.
力量	的	这	原来的	.

如果固化期已过一半，则将新溶液的浓度改为原溶液的三分之二。

[ɪf] [θri:] - [fɔ:θ] ['əʊvə(r)] , [meɪk] [ðə; ði] [nju:] [sə'lu:ʃ(ə)n][wʌn] - [hɑ:f][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] [streŋθ] .

If	three	-	fourths	over	,	make	the	new	solution	one	-	half	the	original	strength	.
如果	三	-	第四部分	超过	,	制作	这	新的	解决方案	一	-	一半	这	原来的	力量	.

如果超过原溶液的四分之三，则将新溶液的浓度改为原浓度的一半。

['ɑ:ftə(r)]['kjʊərɪŋ] , [prɪ'peə(r)][ðə; ði] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)] ['sməʊkɪŋ] [baɪ] ['səʊkɪŋ] ([æz; əz] [dɪ'skʌst] ['ʌndə(r)]

After	curing	,	prepare	the	meat	for	smoking	by	soaking	(	as	discussed	under
后	养护	,	准备	这	肉	为了	吸烟	经过	浸泡	(	作为	讨论	在下面

[draɪ]['kjʊərɪŋ]) [ænd; ənd] ['draɪɪŋ] .

dry	curing	)	and	drying	.
干燥	养护	)	和	烘干	.

腌制完成后，将肉浸泡（如干腌部分所述）并晾干，以备熏制。

['pʌmpɪŋ] [hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz]

Pumping	Hams	and	Shoulders
抽水	火腿	和	肩膀

锻炼腿筋和肩部肌肉

[tu:; tə] [spi:d] [ʌp]['kjʊərɪŋ] , [məʊst] [kə'mɜ:ʃ(ə)l] ['pækəz] [pʌmp] [braɪn]['ɪntu:][ðə; ði][hæmz][ænd; ənd]

To	speed	up	curing	,	most	commercial	packers	pump	brine	into	the	hams	and
到	速度	向上	养护	,	最多	商业的	包装工	泵	盐水	进入	这	火腿	和

['ʃəuldəz] .

shoulders	.
肩膀	.

为了加快腌制速度，大多数商业肉类加工商会将盐水泵入火腿和肩胛肉中。

[braɪn] ['pʌmpɪŋ] [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [ɪn][kən'dʒʌŋkʃ(ə)n] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] ['meθədz] , [ɔ:(r)][ə'ləʊn] .

Brine	pumping	can	be	used	in	conjunction	with	the	other	methods	,	or	alone	.
盐水	抽水	能	是	用过的	在	连词	和	这	其他	方法	,	或者	独自的	.

盐水抽吸可以与其他方法结合使用，也可以单独使用。

['pʌmpɪŋ] [rɪ'kwaɪəz] ['speʃ(ə)l] ['ni:d(ə)lz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pʌmp] ([hænd][ɔ:(r)] [ɪ'lektrɪk]) [tu:; tə][ɪn'ʃʊə(r)]

Pumping	requires	special	needles	and	a	pump	(	hand	or	electric	)	to	ensure
抽水	需要	特别的	针	和	一个	泵	(	手	或者	电的	)	到	确保

['prɒpə(r)] [ˌdɪstrɪ'bju:ʃn] [ɒv; əv][ðə; ði][braɪn] .

proper	distribution	of	the	brine	.
恰当的	分配	的	这	盐水	.

泵送需要特殊的针头和泵（手动或电动），以确保盐水的正确分配。

[ðə; ði] [braɪn] [sə'lu:ʃ(ə)n][ɪz] [prɪ'peəd] ['ju:zɪŋ][ðə; ði][eɪt] : [θri:] : [wʌn] . - ['mɪkstʃə(r)] ['pri:viəsli] ['aʊtlaɪnd] .

The	brine	solution	is	prepared	using	the	8	:	3	:	1	.	18	mixture	previously	outlined	.
这	盐水	解决方案	是	准备	使用	这	8	:	3	:	1	.	-	混合物	之前	概述	.

盐水溶液的制备采用前面所述的 8: 3: 1.18 混合物。

[tu:] [paʊndz] [ɒv; əv] [ðɪs] [kjʊə(r)]['mɪkstʃə(r)][ɑ:(r); ə(r)] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn]['gælən] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔ:tə(r)]

Two	pounds	of	this	cure	mixture	are	dissolved	in	1	gallon	of	cold	water
二	磅	的	这	治愈	混合物	是	溶解	在	1	加仑	的	寒冷的	水

[ænd; ənd][ðə; ði] [mi:t] [pʌmpt] [wɪð] [braɪn] [ɪ'kwɪvələnt] [tu:; tə] - [pə'sent] [ɒv; əv][ɪts] [weɪt] .

and	the	meat	pumped	with	brine	equivalent	to	10	percent	of	its	weight	.
和	这	肉	泵	和	盐水	相等的	到	-	百分比	的	它是	重量	.

将两磅这种腌制混合物溶解在一加仑冷水中，然后用相当于肉重量 10% 的盐水灌注肉。

['pʌmpɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ]['juːzɪŋ][ðə; ði] ['ɑːtəri] [ɔː(r)] [stɪtʃ] ['meθəd] .

Pumping	may	be	accomplished	by	using	the	artery	or	stitch	method	.
抽水	可能	是	完成	经过	使用	这	动脉	或者	缝	方法	.

可以通过动脉或缝合线方法进行泵送。

[ðə; ði] ['femərəl] ['ɑːtəri] [ɒv; əv][ðə; ði][hæm][ɪz][ləʊ'keɪtɪd] [ə'bʌv] [ðə; ði][bɪg] [flæt] [bəʊn] [wɪtʃ] [ɪz] [kʌt]

The	femoral	artery	of	the	ham	is	located	above	the	big	flat	bone	which	is	cut
这	股骨	动脉	的	这	火腿	是	位于	多于	这	大的	平坦的	骨	哪个	是	切

[wen] [ðə; ði][hæm][ɪz] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

when	the	ham	is	separated	from	the	carcass	.
什么时候	这	火腿	是	分开	从	这	尸体	.

火腿的股动脉位于大扁骨上方，在将火腿从胴体上分离时，这块扁骨会被切断。

[ðə; ði] ['ɑːtəri] [ɪz] [ə'baʊt] [ˌhɑːf'weɪ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [kʌt] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][bəʊn][ænd; ənd][ðə; ði] [pɔɪnt]

The	artery	is	about	halfway	between	the	cut	surface	of	the	bone	and	the	point
这	动脉	是	关于	半	之间	这	切	表面	的	这	骨	和	这	观点

[ɒv; əv][ðə; ði] [eɪtʃ] [bəʊn] .

of	the	aitch	bone	.
的	这	音调	骨	.

动脉位于骨头切面和髋骨尖端之间大约一半的位置。

[wɪð] [smɔːl] ['fɔːseps] ,

With	small	forceps	,
和	小的	钳子	,

用小镊子，

[juː; jʊ][kæn; kən][klæmp][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði] ['ɑːtəri] [ænd; ənd] [pʊʃ] ['tɪʃuː] [ænd; ənd] [luːs] [fæt]

you	can	clamp	the	end	of	the	artery	and	push	tissue	and	loose	fat
你	能	夹钳	这	结尾	的	这	动脉	和	推	组织	和	松动的	胖的

[ə'weɪ] [səʊ][ðə; ði] ['pʌmpɪŋ] ['niːd(ə)l][kæn; kən][biː; bi] [ɪn'sɜːtɪd] .

away	so	the	pumping	needle	can	be	inserted	.
离开	所以	这	抽水	针	能	是	插入	.

你可以夹住动脉末端，将组织和松散的脂肪推开，以便插入抽血针。

[stɪtʃ] ['pʌmpɪŋ] [ɪz][nɒt][æz; əz] [ɪ'fektɪv] [æz; əz] ['ɑːtəri] ['pʌmpɪŋ] [bʌt; bət][ɪz][mɔː(r)][səʊ][ðæn; ðən]

Stitch	pumping	is	not	as	effective	as	artery	pumping	but	is	more	so	than
缝	抽水	是	不是	作为	有效的	作为	动脉	抽水	但	是	更多的	所以	比

['aɪðə(r)][draɪ][ɔː(r)] ['pɪkl] [kjʊə(r)] .

either	dry	or	pickle	cure	.
任何一个	干燥	或者	泡菜	治愈	.

缝合泵送不如动脉泵送有效，但比干法或腌制法更有效。

[stɪtʃ] ['pʌmpɪŋ] [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [wɪð] [ə; eɪ] [spreɪ] ['niːd(ə)l][baɪ] ['pʌmpɪŋ] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][bəʊn] ,

Stitch	pumping	is	accomplished	with	a	spray	needle	by	pumping	along	the	bone	,
缝	抽水	是	完成	和	一个	喷	针	经过	抽水	沿着	这	骨	,

缝合处抽吸是通过喷针沿骨骼进行抽吸来实现的。

[ə'raʊnd] [ðə; ði][dʒɔɪnts] , [ænd; ənd] ['vɜːtɪkli] [ɪn] [θɪkə] , [liːn] [pɑːts] [ɒv; əv][ðə; ði][hæm][ɔː(r)]['pɪknɪk] .

around	the	joints	,	and	vertically	in	thicker	,	lean	parts	of	the	ham	or	picnic	.
大约	这	关节	,	和	垂直方向	在	较厚	,	倾斜	部分	的	这	火腿	或者	野餐	.

在关节周围，以及火腿或野餐肉较厚、较瘦的部分垂直方向上。

[kʌts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][stɔː(r)d][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [deɪ] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði][kjʊə(r)][tuː; tə][ˌiːkwɪ'laɪbreɪt]['praɪə(r)]

Cuts	should	be	stored	for	a	day	to	allow	the	cure	to	equilibrate	prior
削减	应该	是	存储	为了	一个	天	到	允许	这	治愈	到	平衡	事先的

[tuː; tə] ['sməʊkɪŋ] .

to	smoking	.
到	吸烟	.

切好的烟叶应存放一天，让腌制过程达到平衡后再进行熏制。

['sməʊkɪŋ]
Smoking
吸烟

吸烟

['sməʊkɪŋ] [kjʊəd] [pɔːk] [ɪm'pruːvz] [ɪts] [ə'pɪərəns] [ænd; ənd] [gɪvz] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [ˌkærəktə'rɪstɪk] [ə'rəʊmə]
Smoking **cured** **pork** **improves** **its** **appearance** **and** **gives** **it** **a** **characteristic** **aroma**
吸烟 治愈 猪肉 改善 它是 外貌 和 给予 它 一个 特征 香气
[ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ə'pɑːt][frɒm; frəm] [ðæt] [ɒv; əv] ['eni] ['ʌðə(r)] [miːt] ['prɒdʌkt] .
and **flavor** **apart** **from** **that** **of** **any** **other** **meat** **product** **.**
和 味道 除 从 那 的 任何 其他 肉 产品 .

烟熏腌制猪肉可以改善其外观，并赋予其与其他任何肉制品都不同的独特香气和味道。

['keəf(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['gɪv(ə)n][tuː; tə] ['sməʊkɪŋ] [ænd; ənd]['eɪdʒɪŋ] [prə'siːdʒəz] [tuː; tə] [prɪ'vent]
Careful **attention** **should** **be** **given** **to** **smoking** **and** **aging** **procedures** **to** **prevent**
小心 注意力 应该 是 给定 到 吸烟 和 老化 程序 到 防止
[maɪ'krəʊbɪəl] ['spɔɪlɪdʒ] [ɔː(r)]['ɪnsekt] [ˌɪnfe'steɪʃn] .
microbial **spoilage** **or** **insect** **infestation** **.**
微生物 腐败 或者 昆虫 虫害 .

应注意烟熏和陈酿过程，以防止微生物腐败或虫害。

[ˌhaʊzɪz] :
Smokehouses **:**
熏肉房 :

熏肉店：

[ðə; ðɪ] ['sməʊkhaʊs] [kæn; kən][biː; bi]['sɪmp(ə)l][ɔː(r)] [ɪ'læbərət] [ɪn] [dɪ'zaɪn] ,
The **smokehouse** **can** **be** **simple** **or** **elaborate** **in** **design** **,**
这 熏肉房 能 是 简单的 或者 精心制作的 在 设计 ,

熏肉房的设计可简可繁，

[dɪ'pendɪŋ] [ɒn][ðə; ðɪ]['kwɒntətɪ][ɒv; əv] [miːt] [tuː; tə][biː; bi] [sməʊkt] .
depending **on** **the** **quantity** **of** **meat** **to** **be** **smoked** **.**
取决于 在 这 数量 的 肉 到 是 熏制 .

取决于要熏制的肉的数量。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɒv; əv] ['riːz(ə)nəbli] [taɪt] [kən'strʌkʃn] [tuː; tə] [pə'mɪt] ['iːzi] [ˌregju'leɪʃ(ə)n][ɒv; əv]
It **should** **be** **of** **reasonably** **tight** **construction** **to** **permit** **easy** **regulation** **of**
它 应该 是 的 合理 紧的 建造 到 允许 简单的 规定 的
['temprətʃə(r)] [ænd; ənd] [fləʊ] [ɒv; əv][eə(r)][ænd; ənd] [sməʊk] .
temperature **and** **flow** **of** **air** **and** **smoke** **.**
温度 和 流动 的 空气 和 抽烟 .

它的结构应该相当严密，以便于调节温度和空气及烟雾的流动。

['speʃ(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] ['djʊərɪŋ] [kən'strʌkʃn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['gɪv(ə)n][tuː; tə][ðə; ðɪ][kən'trəʊl][ɒv; əv]['ɪnsekt]
Special **attention** **during** **construction** **should** **be** **given** **to** **the** **control** **of** **insect**
特别的 注意力 期间 建造 应该 是 给定 到 这 控制 的 昆虫
[ænd; ənd]['rəʊd(ə)nt] [ˌɪnfe'steɪʃn] .
and **rodent** **infestations** **.**
和 啮齿动物 虫害 .

施工期间应特别注意控制虫害和鼠患。

['temprəri] [ˌhaʊzɪz] [fɔː(r); fə(r)] [smɔːl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [miːt] [kæn; kən][biː; bi] [kən'strʌktɪd]
Temporary **smokehouses** **for** **small** **quantities** **of** **meat** **can** **be** **constructed**
暂时的 熏肉房 为了 小的 数量 的 肉 能 是 建造
['tʃiːpli] [ænd; ənd] ['iːzəli] .
cheaply **and** **easily** **.**
便宜 和 容易地 .

少量肉类的临时熏制房可以建造得既便宜又容易。

[kən'strʌkʃn] [ʃʊd; ʃəd] [ɪn'kluːd] [ə; eɪ] ['ventɪleɪtɪd] [ɪn'kləʊʒə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['hæŋɪŋ] [ænd; ənd] ['sməʊkɪŋ]

Construction	should	include	a	ventilated	enclosure	for	hanging	and	smoking
建造	应该	包括	一个	通风	外壳	为了	绞刑	和	吸烟

[ðə; ðɪ] [miːt] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [fə'sɪlətiz] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒenəreɪtɪŋ] [sməʊk] [ænd; ənd] [sə'plaɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

the	meat	as	well	as	facilities	for	generating	smoke	and	supplying	it
这	肉	作为	出色地	作为	设施	为了	生成	抽烟	和	供应	它

[tuː; tə][ðə; ðɪ] [haʊs] .

to	the	house	.
到	这	房子	.

建造工程应包括一个通风的封闭空间，用于悬挂和熏制肉类，以及产生烟雾并将其输送到房屋的设施。

[ə; eɪ] ['bærəl] [ɔː(r)] [drʌm] [wɪð] [bəuθ] [endz] [rɪ'muːvd] ,

A	barrel	or	drum	with	both	ends	removed	,
一个	桶	或者	鼓	和	两个都	结束	已移除	,

两端都被移除的桶或罐

[kə'nektɪd] [baɪ][ə; eɪ] [stəʊv] [paɪp][ɔː(r)][ə; eɪ] ['kʌvəd] [trentʃ] [tuː; tə][ə; eɪ]['faɪə(r)][pɪt] , [kæn; kən][biː; bi]

connected	by	a	stove	pipe	or	a	covered	trench	to	a	fire	pit	,	can	be
连接	经过	一个	火炉	管道	或者	一个	涵盖	沟	到	一个	火	坑	,	能	是

[juːst] ([fɪg] . -) .

used	(	fig	.	90	)	.
用过的	(	如图	.	-	)	.

通过烟囱管道或带盖沟渠连接到火坑，即可使用（图 90）。

[set] [ðə; ðɪ] ['bærəl] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] ['ʌpə(r)] [end][ɒv; əv][ðə; ðɪ] - [tuː; tə] - [fiːt] [ɒv; əv] [stəʊv] [paɪp] ,

Set	the	barrel	over	the	upper	end	of	the	10	to	12	feet	of	stove	pipe	,
放	这	桶	超过	这	上	结尾	的	这	-	到	-	脚	的	火炉	管道	,

将桶架在10到12英尺长的炉管上端，

[wɪtʃ] [ɪz] [sləʊpt] ['daʊnwəd] [tuː; tə][ðə; ðɪ]['faɪə(r)][pɪt] .

which	is	sloped	downward	to	the	fire	pit	.
哪个	是	倾斜的	向下	到	这	火	坑	.

坡度向下延伸至火坑。

[kən'trəʊl][ðə; ðɪ] [hiːt] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['faɪə(r)][baɪ] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ðɪ][pɪt] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [ʃiːt] ['met(ə)l]

Control	the	heat	of	the	fire	by	covering	the	pit	with	a	piece	of	sheet	metal
控制	这	热	的	这	火	经过	覆盖	这	坑	和	一个	片	的	床单	金属

[ænd; ənd] ['maʊndɪŋ] [ɜːθ] [ə'raʊnd] [ðə; ðɪ] ['edʒɪz] ,

and	mounding	earth	around	the	edges	,
和	堆土	地球	大约	这	边缘	,

用一块金属板盖住火坑，并在边缘堆起泥土，以此来控制火的温度。

[səʊ][æz; əz][tuː; tə][kʌt] [ɒf] [məʊst][ɒv; əv][ðə; ðɪ][drɑːft] .

so	as	to	cut	off	most	of	the	draft	.
所以	作为	到	切	离开	最多	的	这	草稿	.

这样就能删减大部分草稿。

[kliːn] ['mʌzlɪn] [ɔː(r)]['bɜːlæp] [hʌŋ] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ][tɒp][ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['bærəl] [wɪl] [prə'tekt][ə; eɪ][wʌn] - [ɪntʃ]

Clean	muslin	or	burlap	hung	over	the	top	of	the	barrel	will	protect	a	1	-	inch
干净的	细棉布	或者	粗麻布	悬挂	超过	这	顶部	的	这	桶	将要	保护	一个	1	-	英寸

['əʊpənɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ðɪ] ['bærəl] [ænd; ənd][ðə; ðɪ] [kliːt] [tɒp] ,

opening	between	the	barrel	and	the	cleated	top	,
开幕	之间	这	桶	和	这	带钉的	顶部	,

干净的棉布或粗麻布挂在枪管顶部，可以保护枪管和带挡板的顶部之间1英寸的缝隙。

[wɪtʃ] [rests] [ɒn] ['bruːmstik] [səˈpɔːtɪŋ] [ðə; ðɪ] [miːt] ([fɪg] . -) .

which	rests	on	broomsticks	supporting	the	meat	(	fig	.	90	)	.
哪个	休息	在	扫帚	支持	这	肉	(	如图	.	-	)	.

肉放在扫帚柄上支撑（图 90）。

[ðɪs] [taɪp] [ɒv; əv] ['sməʊkhaʊs] [ɪz] [lɑːdʒ] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [kʌts] [frɒm; frəm][wʌn][hɒg] .

This	type	of	smokehouse	is	large	enough	for	the	cuts	from	one	hog	.
这	类型	的	熏肉房	是	大的	足够的	为了	这	削减	从	一	猪	.

这种熏肉房足够大，可以熏制一头猪的肉块。

[æn; ən][əʊld][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ɔː(r)][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] [freɪm] [haʊs] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] ['rɑːðə(r)][ðæn; ðən]

An	old	refrigerator	or	a	simple	frame	house	can	be	used	rather	than
一个	老的	冰箱	或者	一个	简单的	框架	房子	能	是	用过的	相当	比

[ə; eɪ] ['bærəl] .

a	barrel	.
一个	桶	.

可以用旧冰箱或简易木屋代替木桶。

[ðə; ði]['faɪə(r)][kæn; kən]['ɔːlsəʊ][biː; bi] [bɪlt] [ɪn][ə; eɪ] ['ventɪleɪtɪd] ['bærəl] [wɪtʃ] [ɪz] [kə'nektɪd] [tuː; tə][ðə; ði]

The	fire	can	also	be	built	in	a	ventilated	barrel	which	is	connected	to	the
这	火	能	还	是	建造	在	一个	通风	桶	哪个	是	连接	到	这

['sməʊkhaʊs] [baɪ][ə; eɪ] [stəʊv] [paɪp] .

smokehouse	by	a	stove	pipe	.
熏肉房	经过	一个	火炉	管道	.

也可以在通风桶中生火，该桶通过烟囱管道与熏房相连。

['fɪgə(r)] - . — ['bærəl] [fɔː(r); fə(r)] ['sməʊkɪŋ] .

Figure	90	.	—	Barrel	for	smoking	.
数字	-	.	—	桶	为了	吸烟	.

图 90.—熏制桶。

['pɜːmənənt] [st'rʌktʃəz] ['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['sməʊkɪŋ] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kən'strʌktɪd] [ɪf] [lɑːdʒ]

Permanent	structures	suitable	for	smoking	meat	should	be	constructed	if	large
永恒的	结构	合适的	为了	吸烟	肉	应该	是	建造	如果	大的

[k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [miːt] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [sməʊkt] .

quantities	of	meat	are	to	be	smoked	.
数量	的	肉	是	到	是	熏制	.

如果要熏制大量的肉类，应该建造适合熏制肉类的永久性建筑物。

[taɪt] [kən'strʌkʃn] [ænd; ənd] [wel] - ['fɪtɪd] ['ventɪleɪtəz] [prə'vaɪd] [ɪ'fektɪv] [ˌregju'leɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]

Tight	construction	and	well	-	fitted	ventilators	provide	effective	regulation	of	the
紧的	建造	和	出色地	-	适配	呼吸机	提供	有效的	规定	的	这

[eə(r)] [fləʊ] [pɑːst][ðə; ði] [miːt] .

air	flow	past	the	meat	.
空气	流动	过去的	这	肉	.

严密的结构和合适的通风装置能够有效调节流经肉类的气流。

[æn; ən][ˌaʊt'saɪd]['faɪəˌbɒks] [meɪks] ['temprətʃə(r)] [kən'trəʊl] ['iːzi] [ænd; ənd][ɹɪdj'uːsɪz]['faɪə(r)] ['hæzəd] .

An	outside	firebox	makes	temperature	control	easy	and	reduces	fire	hazard	.
一个	外部	火箱	制作	温度	控制	简单的	和	减少	火	冒险	.

室外火箱便于温度控制，并能降低火灾风险。

[kən'sʌlt] [ðə; ði]['ləʊk(ə)l][ɪk'stenʃ(ə)n]['eɪdʒənt][fɔː(r); fə(r)] ['diːteɪld] [plænz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [kən'strʌkʃn]

Consult	the	local	extension	agent	for	detailed	plans	for	the	construction
咨询	这	当地的	扩大	代理人	为了	详细的	计划	为了	这	建造

[ɒv; əv] ['pɜːmənənt] [ˌhaʊzɪz] .

of	permanent	smokehouses	.
的	永恒的	熏肉房	.

请向当地推广代理咨询建造永久性熏肉房的详细方案。

['sməʊkɪŋ] ['prəʊses] :

Smoking	Process	:
吸烟	过程	:

烟熏过程：

[ɔːl] [miːt] [tuː; tə][biː; bi] [smǝʊkt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sǝʊkt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['sɜːfɪs] [ˌkɒns(ə)n'treɪʃ(ə)n][ɒv; əv]

All	**meat**	**to**	**be**	**smoked**	**should**	**be**	**soaked**	**to**	**remove**	**surface**	**concentration**	**of**
全部	肉	到	是	熏制	应该	是	浸泡过	到	消除	表面	专注	的

[sɔːlt] .

salt	**.**
盐	.

所有要熏制的肉类都应该浸泡以去除表面的盐分。

[kʌts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][draɪ] [sɪns] [ə; eɪ][wet] ['sɜːfɪs] [wɪl] [nɒt] [teɪk] [ə; eɪ]['juːnɪfɔːm]

Cuts	**should**	**be**	**allowed**	**to**	**dry**	**since**	**a**	**wet**	**surface**	**will**	**not**	**take**	**a**	**uniform**
削减	应该	是	允许	到	干燥	自从	一个	湿的	表面	将要	不是	拿	一个	制服

[smǝʊkt] ['kʌlə(r)] .

smoked	**color**	**.**
熏制	颜色	.

切口应晾干，因为潮湿的表面无法均匀地染成烟熏色。

[hæŋ] [ðə; ðɪ] [kʌts] [ɪn][ðə; ðɪ] ['smǝʊkhaʊs] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [ðæt] [kʌts] [duː; də][nɒt] [tʌtʃ] [iːtʃ] ['ʌðə(r)]

Hang	**the**	**cuts**	**in**	**the**	**smokehouse**	**in**	**such**	**a**	**way**	**that**	**cuts**	**do**	**not**	**touch**	**each**	**other**
悬挂	这	削减	在	这	熏肉房	在	这样的	一个	方式	那	削减	做	不是	触碰	每个	其他

[ɔː(r)][ðə; ðɪ] [wɔːl] .

or	**the**	**wall**	**.**
或者	这	墙	.

将切好的肉块悬挂在熏肉房内，使肉块之间以及肉块与墙壁之间互不接触。

[sə'spend] [hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [wɪð] [strɪŋ] [ɔː(r)] [kliːn] ['gælvənaɪzd]['waɪə(r)] [θruː] [ðə; ðɪ]

Suspend	**hams**	**and**	**shoulders**	**with**	**string**	**or**	**clean**	**galvanized**	**wire**	**through**	**the**
暂停	火腿	和	肩膀	和	细绳	或者	干净的	镀锌	金属丝	通过	这

[ʃæŋk] .

shank	**.**
小腿	.

用绳子或干净的镀锌铁丝穿过腿骨，将火腿和肩胛肉悬挂起来。

['praɪə(r)][tuː; tə] ['hæŋɪŋ] [['beliz]] ,

Prior	**to**	**hanging**	**bellies**	**,**
事先的	到	绞刑	肚子	,

在悬挂腹部之前，

[ˌriːɪn'fɔːs] [ðə; ðɪ][endz] [wɪð] ['hɑːdwʊd] ['skjuːəz] [ɔː(r)] [kliːn] ['gælvənaɪzd]['waɪə(r)][tuː; tə][həʊld][ðem; ðəm]

reinforce	**the**	**ends**	**with**	**hardwood**	**skewers**	**or**	**clean**	**galvanized**	**wire**	**to**	**hold**	**them**
加强	这	结束	和	硬木	烤串	或者	干净的	镀锌	金属丝	到	抓住	他们

[skweə(r)] .

square	**.**
正方形	.

用硬木签或干净的镀锌铁丝加固两端，使其保持方正。

['beɪkən] ['hængəz] [kæn; kən]['ɔːlsəʊ][biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm][strɪps][ɒv; əv][nɒn] - ['rezɪnəs] [wʊd] [θruː]

Bacon	**hangers**	**can**	**also**	**be**	**made**	**from**	**strips**	**of**	**non**	**-**	**resinous**	**wood**	**through**
熏肉	衣架	能	还	是	制成	从	条状物	的	非	-	树脂状的	木头	通过

[wɪtʃ] ['sevrəl] [smɔːl] ['gælvənaɪzd] [neɪlz] [hæv; həv] [biːn] ['drɪvn] .

which	**several**	**small**	**galvanized**	**nails**	**have**	**been**	**driven**	**.**
哪个	一些	小的	镀锌	指甲	有	到过	驱动	.

也可以用不含树脂的木条制作培根挂钩，并在木条上钉入几颗小的镀锌钉。

[ɪn][ðə; ðɪ]['faɪərˌpɪt] , [bɪld] [ə; eɪ]['faɪə(r)][ɒv; əv]['eni] ['hɑːdwʊd] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['hɪkəri] , [əʊk] , ['æp(ə)l] ,

In	**the**	**firepit**	**,**	**build**	**a**	**fire**	**of**	**any**	**hardwood**	**,**	**such**	**as**	**hickory**	**,**	**oak**	**,**	**apple**	**,**
在	这	火坑	,	建造	一个	火	的	任何	硬木	,	这样的	作为	山胡桃木	,	橡木	,	苹果	,

['piːkən] , [ænd; ənd]['meɪp(ə)l] .

pecan	**,**	**and**	**maple**	**.**
胡桃	,	和	枫	.

在火坑里，用任何硬木生火，例如山核桃木、橡木、苹果木、胡桃木和枫木。

['hɪkəri] [ɪz][ðə; ði][məʊst]['pɒpjələ(r)] .

Hickory	**is**	**the**	**most**	**popular**	**.**
山核桃	是	这	最多	受欢迎的	.

山核桃木最受欢迎。

['nevə(r)][juːz] [spft] [wʊdz] ([paɪn] , ['siːdə(r)] , [spruːs] ,

NEVER	**use**	**soft**	**woods**	**(**	**pine**	**,**	**cedar**	**,**	**spruce**	**,**
绝不	使用	柔软的	树林	(	松树	,	雪松	,	云杉	,

切勿使用软木（松木、雪松、云杉等）。

[ɔː(r)]['ʌðə(r)] " ['niːd(ə)l] [liːf] " [triːz]) [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðeə(r)] [smәʊk] [ɪz] ['sʊti] [ænd; ənd] [kən'teɪnz] ['rezɪn]

or	**other**	**"**	**needle**	**leaf**	**"**	**trees**	**)**	**because**	**their**	**smoke**	**is**	**sooty**	**and**	**contains**	**resin**
或者	其他	"	针	叶子	"	树木	)	因为	他们的	抽烟	是	煤烟	和	包含	树脂

[wɪtʃ] [gɪvz] [ðə; ði] [miːt] [ə; eɪ] [dɑːk] ['kʌlə(r)] ,

which	**gives**	**the**	**meat**	**a**	**dark**	**color**	**,**
哪个	给予	这	肉	一个	黑暗的	颜色	,

或其他"针叶树")，因为它们的烟雾含有煤烟和树脂，会使肉变成深色。

['bɪtə(r)] [teɪst] , [ænd; ənd] [strɒŋ] ['әʊdə(r)] .

bitter	**taste**	**,**	**and**	**strong**	**odor**	**.**
苦的	品尝	,	和	强的	气味	.

味道苦涩，气味浓烈。

[wʌns] [ðə; ði]['faɪə(r)][ɪz] ['bɜːnɪŋ] ,

Once	**the**	**fire**	**is**	**burning**	**,**
一次	这	火	是	燃烧	,

一旦火烧起来，

[hɑːd] [wʊd] ['sɔːdʌst] [kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə]['ded(ə)n][ðə; ði] [bleɪz] [ænd; ənd]['dʒenəreɪt][mɔː(r)]

hard	**wood**	**sawdust**	**can**	**be**	**added**	**to**	**deaden**	**the**	**blaze**	**and**	**generate**	**more**
难的	木头	锯末	能	是	额外	到	缓和	这	火焰	和	产生	更多的

[smәʊk] .

smoke	**.**
抽烟	.

加入硬木锯末可以抑制火焰并产生更多烟雾。

['dæmpən][ðə; ði] ['sɔːdʌst] [wɪð] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] ['fleɪmɪŋ] .

Dampen	**the**	**sawdust**	**with**	**water**	**to**	**prevent**	**it**	**from**	**flaming**	**.**
挫伤	这	锯末	和	水	到	防止	它	从	炽盛	.

用水润湿锯末，防止其燃烧。

[ə; eɪ] [θɪn] [heɪz] [ɒv; әv] [smәʊk] [ɪz][æz; әz] [ɪ'fektɪv] [æz; әz][ə; eɪ] [dens] [klaʊd] .

A	**thin**	**haze**	**of**	**smoke**	**is**	**as**	**effective**	**as**	**a**	**dense**	**cloud**	**.**
一个	薄的	阴霾	的	抽烟	是	作为	有效的	作为	一个	稠密	云	.

薄薄的烟雾与浓密的云层一样有效。

[ðə; ði] [әb'zɔːpʃ(ə)n] [ɒv; әv] [smәʊk] [ænd; ənd][ðə; ði] [tʃeɪndʒ] [ɪn]['kʌlə(r)][ɒv; әv][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ['sɜːfɪs]

The	**absorption**	**of**	**smoke**	**and**	**the**	**change**	**in**	**color**	**of**	**the**	**outside**	**surface**
这	吸收	的	抽烟	和	这	改变	在	颜色	的	这	外部	表面

[ɒv; әv] [smәʊkt] [miːt] [ɪz] ['heɪs(ə)nd] [baɪ] [haɪ] ['temprətʃər] .

of	**smoked**	**meat**	**is**	**hastened**	**by**	**high**	**temperatures**	**.**
的	熏制	肉	是	加快	经过	高的	温度	.

高温会加速烟熏肉吸收烟熏味并改变其外表面颜色。

[ðə; ði] [taɪp] [ɒv; әv] ['smәʊkhaʊs] [ænd; ənd][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ['temprətʃər] [ɑː(r); ə(r)][ɪm'pɔːt(ə)nt] ['fæktəz]

The	**type**	**of**	**smokehouse**	**and**	**the**	**outside**	**temperatures**	**are**	**important**	**factors**
这	类型	的	熏肉房	和	这	外部	温度	是	重要的	因素

[ɪn][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; әv][taɪm] [rɪ'kwaɪəd][tuː; tə] [smәʊk] [miːt] .

in	**the**	**length**	**of**	**time**	**required**	**to**	**smoke**	**meat**	**.**
在	这	长度	的	时间	必需的	到	抽烟	肉	.

熏肉房的类型和室外温度是影响熏肉所需时间长短的重要因素。

['fedərəl] [miːt] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ˌregju'leɪʃ(ə)nz] [steɪt] [ðæt] [wen'evə(r)] [ðə; ði] [freʃ] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv][ə; eɪ]

Federal	**meat**	**inspection**	**regulations**	**state**	**that**	**whenever**	**the**	**fresh**	**appearance**	**of**	**a**
联邦	肉	检查	法规	状态	那	每当	这	新鲜的	外貌	的	一个

['prɒdʌkt] [kən'teɪnɪŋ] [pɔːk] ['mʌs(ə)l] ['tɪʃuː] [hæz; həz] [biːn] ['ɔːltəd] [tuː; tə][rɪ'zemb(ə)l][ə; eɪ] ['prɒdʌkt] [ðæt]

product	**containing**	**pork**	**muscle**	**tissue**	**has**	**been**	**altered**	**to**	**resemble**	**a**	**product**	**that**
产品	包含	猪肉	肌肉	组织	有	到过	已修改	到	类似	一个	产品	那

[meɪ] [mɪ'steɪkənli] [biː; bi]['iːt(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['kʊkɪŋ] [ɔː(r)] [wɪð] [les] [ðæn; ðən] ['θʌrə] ['kʊkɪŋ] ,

may	**mistakenly**	**be**	**eaten**	**without**	**cooking**	**or**	**with**	**less**	**than**	**thorough**	**cooking**	**,**
可能	错误地	是	吃	没有	烹饪	或者	和	较少的	比	彻底	烹饪	,

联邦肉类检验条例规定，凡含有猪肉肌肉组织的产品的鲜外观被改变，使其看起来像未经烹饪或烹饪不彻底即可食用的产品时，

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][hæv; həv] [biːn] ['triːtɪd] [ɪn][æn; ən][ək'septəb(ə)l]['mænə(r)][tuː; tə] [dɪ'strɔɪ] ['pɒsəb(ə)l]

it	**must**	**have**	**been**	**treated**	**in**	**an**	**acceptable**	**manner**	**to**	**destroy**	**possible**
它	必须	有	到过	治疗	在	一个	可接受	方式	到	破坏	可能的

[lɪv; laɪv] [trɪ'kaɪniː] [baɪ] ['hiːtɪŋ] [tuː; tə][æn; ən][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 137° [ɔː(r)] ['ʌðəwaɪz]

live	**trichinae**	**by**	**heating**	**to**	**an**	**internal**	**temperature**	**of**	**137°**	**or**	**otherwise**
居住	旋毛虫	经过	加热	到	一个	内部的	温度	的	137°	或者	否则

['triːtɪŋ] ([siː] [peɪʤ] -) .

treating	**(**	**see**	**page**	**62**	**)**	**.**
治疗	(	看	页	-	)	.

必须以可接受的方式进行处理，通过加热到 137° 的内部温度或其他处理方式来杀死可能存在的活旋毛虫（参见第 62 页）。

[ə; eɪ] [sə'ʤestid] ['ʃedjuːl] [fɔː(r); fə(r)] ['sməʊkɪŋ] [pʌmpt] [ɔː(r)] ['pɪkld] [kjʊəd] [hæmz][ɪz][æz; əz] [f'ɒləʊz] :

A	**suggested**	**schedule**	**for**	**smoking**	**pumped**	**or**	**pickled**	**cured**	**hams**	**is**	**as**	**follows**	**:**
一个	建议	日程	为了	吸烟	泵	或者	腌制	治愈	火腿	是	作为	跟随	:

以下是熏制灌浆或腌制火腿的建议时间表：

[fɔːr] ['aʊəz] - 120° [ef]['dæmpə(r)]['əʊpən] - [sməʊk] [ɒf]

4	**hours**	**-**	**120°**	**F**	**damper**	**open**	**-**	**smoke**	**off**
4	小时	-	120°	F	阻尼器	打开	-	抽烟	离开

4 小时 - 120°F 风门打开 - 关闭烟雾

[sɪks] ['aʊəz] - 140° [ef]['dæmpə(r)][wʌn] - ['kwɔːtə(r)]['əʊpən] - [sməʊk] [ɒn]

6	**hours**	**-**	**140°**	**F**	**damper**	**one**	**-**	**quarter**	**open**	**-**	**smoke**	**on**
6	小时	-	140°	F	阻尼器	一	-	四分之一	打开	-	抽烟	在

小时 - 140°F 风门四分之一开 - 开启烟雾

[reɪz] ['temprətʃə(r)] [tuː; tə] 170° [ef][ænd; ənd][həʊld][ʌn'tɪl][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] 142° [tuː; tə]

Raise	**temperature**	**to**	**170°**	**F**	**and**	**hold**	**until**	**internal**	**temperature**	**reaches**	**142°**	**to**
增加	温度	到	170°	F	和	抓住	直到	内部的	温度	到达	142°	到

146° [ef] .

146°	**F**	**.**
146°	F	.

将温度升至 170°F 并保持，直到内部温度达到 142°F 至 146°F。

[tuː; tə][biː; bi] ['fʊli] [kʊkt] ,

To	**be**	**fully**	**cooked**	**,**
到	是	完全	煮熟	,

完全煮熟

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [ðæt] [ðə; ði] [kʌts] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['sməʊkhaʊs] [ʌn'tɪl] [ðeə(r)][ɪn'tɜːn(ə)l]

it	**is**	**recommended**	**that**	**the**	**cuts**	**remain**	**in**	**the**	**smokehouse**	**until**	**their**	**internal**
它	是	受到推崇的	那	这	削减	保持	在	这	熏肉房	直到	他们的	内部的

['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] 152° [tuː; tə] 155°

temperature	**reaches**	**152°**	**to**	**155°**
温度	到达	152°	到	155°

建议将肉块留在熏制室中，直到其内部温度达到 152° 至 155°。

[ef] .
F :
F .

F.

[fɔː(r); fə(r)] ['sməʊkɪŋ] ['beɪkən] , [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['ʃedjuːl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] :
For smoking bacon , the following schedule may be used :
为了 吸烟 熏肉 , 这 下列的 日程 可能 是 用过的 :

熏制培根时，可采用以下时间表：

[ˌtuːˈtuː] ['aʊəz] - 115° [ef]['dæmpə(r)]['əʊpən] - [sməʊk] [ɒf]
2 hours - 115° F damper open - smoke off
2 小时 - 115° F 阻尼器 打开 - 抽烟 离开

2 小时 - 115°F 风门打开 - 关闭烟雾

[ˌtuːˈtuː] ['aʊəz] - 130° [ef]['dæmpə(r)] [kləʊzd] - [sməʊk] [ɒn]
2 hours - 130° F damper closed - smoke on
2 小时 - 130° F 阻尼器 关闭 - 抽烟 在

小时 - 130°F 风门关闭 - 开启烟雾

[reɪz] ['temprətʃə(r)] [tuː; tə] 140° [ef][ænd; ənd][həʊld] [ʌnˈtɪl] [ɪnˈtɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] ['riːtʃɪz] - – 130°
Raise temperature to 140° F and hold until internal temperature reaches 127 – 130°
增加 温度 到 140° F 和 抓住 直到 内部的 温度 到达 - – 130°
[ef]
F
F

将温度升至 140°F 并保持，直至内部温度达到 127–130°F

['stɔːrɪdʒ] [ɒv; əv] [sməʊkt] [miːts] :
Storage of Smoked Meats :
贮存 的 熏制 肉类 :

熏肉的储存：

[kjʊəd] , [sməʊkt] [pɔːk] [kæn; kən][biː; bi] ['hændld] ['sevrəl] [weɪz] [dɪ'pendɪŋ] [ɒn][ðə; ði]['faɪn(ə)l] ['prɒdʌkt]
Cured , smoked pork can be handled several ways depending on the final product
治愈 , 熏制 猪肉 能 是 处理 一些 方式 取决于 在 这 最终的 产品
[dɪ'zaɪəd] .
desired .
想要的 .

根据所需最终产品的不同，腌制、熏制猪肉可以采用多种方式进行处理。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi]['iːt(ə)n] [ɪ'miːdiətli] , [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd][ɔː(r)]['frəʊz(ə)n][fɔː(r); fə(r)]['fjuːtʃə(r)][juːz] ,
It can be eaten immediately , refrigerated or frozen for future use ,
它 能 是 吃 立即地 , 冷藏 或者 冷冻 为了 未来 使用 ,
[kænd] ,
canned ,
罐装 ,

它可以立即食用，也可以冷藏或冷冻以备后用，还可以罐装保存。

[ɔː(r)][eɪdʒd][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˌkærəktə'rɪstɪk] “ ['kʌntri] - [kjʊəd] ” ['fleɪvə(r)] .
or aged for the development of the characteristic “ country - cured ” flavor .
或者 老年人 为了 这 发展 的 这 特征 “ 国家 - 治愈 ” 味道 .

或者经过陈化，形成其特有的"乡村风"风味。

[ɪf] [ðə; ði] ['prɒdʌkt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi]['frəʊz(ə)n][ɔː(r)] [kænd] ,
If the product is to be frozen or canned ,
如果 这 产品 是 到 是 冷冻 或者 罐装 ,

如果产品需要冷冻或罐装，

['fɒləʊ] [ðə; ði] [ˌrekəmen'deɪʃən] ['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['ræpɪŋ] [ɔː(r)] ['kænɪŋ] ['sekʃənz] .
follow the recommendations given in the Wrapping or Canning sections .
跟随 这 建议 给定 在 这 包装 或者 罐头 部分 .

请遵循包装或罐装部分给出的建议。

['kænɪŋ]
Canning
罐头

罐头

[ɪf] [dʌn] ['prɒpəli] , [pɔ:k] [kæn; kən][bi:; bi][ˌsætɪs'fæktərəli] [prɪ'zɜ:vd] [baɪ] ['kænɪŋ] .
If **done** **properly** **,** **pork** **can** **be** **satisfactorily** **preserved** **by** **canning** **.**
如果 完毕 适当地 , 猪肉 能 是 令人满意地 保存完好 经过 罐头 .

如果方法得当，猪肉可以通过罐头工艺得到令人满意的保存。

[mi:t] [ɪz][ə; eɪ] [ləʊ] ['æsɪd] , [haɪ] ['prəʊti:n] [fu:d] [ðæt] [ə'laʊz] [fɔ:(r); fə(r)] [gʊd] [bæk'tɪəriəl] [grəʊθ] .
Meat **is** **a** **low** **acid** **,** **high** **protein** **food** **that** **allows** **for** **good** **bacterial** **growth** **.**
肉 是 一个 低的 酸 , 高的 蛋白质 食物 那 允许 为了 好的 细菌 生长 .

肉类是一种低酸性、高蛋白的食物，有利于有益菌的生长。

[ðə; ði][ju:z][ɒv; əv][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][ɪz] ['vaɪt(ə)l] [tu:; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [ˌsterəlaɪ'zeɪʃn]
The **use** **of** **a** **pressure** **canner** **is** **vital** **to** **ensure** **that** **the** **sterilization**
这 使用 的 一个 压力 罐头 是 必不可少的 到 确保 那 这 消毒
['temprətʃə(r)] (240° [ef]) [ɪz] [ri:tʃt] [ænd; ənd] [meɪn'teɪnd] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['prɒpə(r)][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv]
temperature **(** **240°** **F** **)** **is** **reached** **and** **maintained** **for** **the** **proper** **length** **of**
温度 (240° F) 是 达到 和 维持 为了 这 恰当的 长度 的
[taɪm] .
time **.**
时间 .

使用压力罐头机对于确保达到并保持适当的灭菌温度（240°F）至关重要。

[ə; eɪ]['wɔ:tə(r)][bæθ.bɑ:θ][ɔ:(r)][ə; eɪ] ['sti:mə(r)] [ɪz][nɒt] [ˌrekə'mendɪd] [sɪns] ['naɪðə(r)][wʌn] [ə'tein] [ə; eɪ]
A **water** **bath** **or** **a** **steamer** **is** **not** **recommended** **since** **neither** **one** **attains** **a**
一个 水 洗澡 或者 一个 汽船 是 不是 受到推崇的 自从 两者都不 一 达到 一个
[sə'fɪʃntli] [haɪ] ['temprətʃə(r)] [tu:; tə] [prə'dju:s] [ɪ'fektɪv] [ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] .
sufficiently **high** **temperature** **to** **produce** **effective** **sterilization** **.**
足够 高的 温度 到 生产 有效的 消毒 .

不建议使用水浴或蒸汽机，因为两者都无法达到足够高的温度以进行有效灭菌。

[mi:t] [meɪ] [bi:; bi] [kænd] [su:n] ['ɑ:ftə(r)] ['tʃɪlɪŋ] [sɪns] ['eɪdʒɪŋ][hæz; həz]['lɪt(ə)l] [ɪ'fekt] [ɒn][ðə; ði]
Meat **may** **be** **canned** **soon** **after** **chilling** **since** **aging** **has** **little** **effect** **on** **the**
肉 可能 是 罐装 很快 后 令人不寒而栗 自从 老化 有 小的 影响 在 这
['fleɪvə(r)][ænd; ənd] ['tendənəs] [ɒv; əv] [kænd] [mi:ts] .
flavor **and** **tenderness** **of** **canned** **meats** **.**
味道 和 压痛 的 罐装 肉类 .

肉类冷藏后即可尽快装罐，因为陈化对罐装肉的风味和嫩度影响不大。

[ðə; ði]['prɒpə(r)] ['kænɪŋ] [prə'si:dʒə(r)][ɪz][æz; əz] ['fɒləʊz] : [ju:z]['əʊnli][paɪnt][ænd; ənd] [kwɔ:t] [dʒ'ɑ:z] .
The **proper** **canning** **procedure** **is** **as** **follows** **:** **Use** **only** **pint** **and** **quart** **jars** **.**
这 恰当的 罐头 程序 是 作为 跟随 : 使用 仅有的 品脱 和 夸脱 罐子 .

正确的罐装程序如下：只使用品脱和夸脱的罐子。

['lɑ:dʒə(r)][dʒ'ɑ:z][ɑ:(r); ə(r)] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] [hi:t] ['θʌrəli] [tu:; tə][ðə; ði]['sentə(r)] .
Larger **jars** **are** **difficult** **to** **heat** **thoroughly** **to** **the** **center** **.**
更大的 罐子 是 难的 到 热 彻底 到 这 中心 .

较大的罐子很难彻底加热到中心。

[kʌt] [ðə; ði] [mi:t] ['ɪntu:] [smɔ:l] [strɪps] [ɔ:(r)] [kju:bz] .
Cut **the** **meat** **into** **small** **strips** **or** **cubes** **.**
切 这 肉 进入 小的 条状物 或者 立方体 .

将肉切成小条或小块。

[pleɪs] [mi:t] ['ɪntu:][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['ʃæləʊ] [pæn] ; [ˌeɪ di: 'di:] [ɪ'nʌf] ['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .
Place **meat** **into** **a** **large** **shallow** **pan** **;** **add** **enough** **water** **to** **prevent** **sticking** **.**
地方 肉 进入 一个 大的 浅的 平底锅 ; 添加 足够的 水 到 防止 粘性 .

将肉放入一个大的浅锅中；加入足够的水以防止粘锅。

['kʌvə(r)][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] .

Cover	**the**	**pan**	**and**	**cook**	**slowly**	**until**	**medium**	**done**	**.**
覆盖	这	平底锅	和	厨师	缓慢地	直到	中等的	完毕	.

盖上锅盖，小火慢煮至半熟。

[stɜː(r)] [ə'keɪʒnəli] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [miːt] [hiːts] ['iːvnli] .

Stir	**occasionally**	**so**	**that**	**the**	**meat**	**heats**	**evenly**	**.**
搅拌	偶尔	所以	那	这	肉	加热	均匀地	.

偶尔搅拌一下，使肉均匀受热。

[tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv] ['bəʊnləs] [miːt] [wɪl] [fɪl] [ə; eɪ] [kwɔːt] [dʒɑː(r)] .

Two	**and**	**one**	**-**	**half**	**pounds**	**of**	**boneless**	**meat**	**will**	**fill**	**a**	**quart**	**jar**	**.**
二	和	一	-	一半	磅	的	无骨	肉	将要	充满	一个	夸脱	罐	.

两磅半去骨肉可以装满一夸脱的罐子。

[pæk] [hɒt] [miːt] ['luːsli] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [hɒt] [miːt] [brɒθ] [ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

Pack	**hot**	**meat**	**loosely**	**in**	**glass**	**jars**	**and**	**cover**	**with**	**hot**	**meat**	**broth**	**or**	**boiling**	**water**
盒	热的	肉	松散地	在	玻璃	罐子	和	覆盖	和	热的	肉	肉汤	或者	沸腾	水

.

:

.

将热肉松散地装入玻璃罐中，然后倒入热肉汤或沸水没过肉。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [hed] [speɪs] .

Leave	**1**	**inch**	**of**	**head**	**space**	**.**
离开	1	英寸	的	头	空间	.

留出1英寸的顶部空间。

[fɔː(r); fə(r)]['fleɪvə(r)] ,

For	**flavor**	**,**
为了	味道	,

为了调味，

[sɔːlt][kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] ([ə'prɒksɪmətli] [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] [pə(r)][paɪnt]

salt	**can**	**be**	**added**	**to**	**each**	**jar**	**(**	**approximately**	**one**	**-**	**half**	**teaspoon**	**per**	**pint**
盐	能	是	额外	到	每个	罐	(	大约	一	-	一半	茶匙	每	品脱

[ɔː(r)][wʌn] ['tiːspuːn] [pə(r)] [kwɔːt]) .

or	**1**	**teaspoon**	**per**	**quart**	**)**	**.**
或者	1	茶匙	每	夸脱	)	.

可以在每个罐子里加入盐（每品脱约半茶匙，或每夸脱 1 茶匙）。

[kliːn] ['eni] ['rezɪdjuː][frɒm; frəm][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑː(r)][ænd; ənd][ə'dʒʌst][lɪdz][tuː; tə]

Clean	**any**	**residue**	**from**	**the**	**top**	**of**	**the**	**jar**	**and**	**adjust**	**lids**	**to**
干净的	任何	残留物	从	这	顶部	的	这	罐	和	调整	盖子	到

[ˌmænjʊ'fæktʃərərz] [ˌspesɪfɪ'keɪʃnz] [ænd; ənd]['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz]

manufacturer's	**specifications**	**and**	**process**	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**
制造商的	规格	和	过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅

['preʃə(r)] (240° [ef]) .

pressure	**(**	**240°**	**F**	**)**	**.**
压力	(	240°	F	)	.

清除罐子顶部残留物，按照制造商的规格调整盖子，然后在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工。

['prəʊses][paɪnt][dʒ'ɑːz][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ; [kwɔːts] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Process	**pint**	**jars**	**for**	**75**	**minutes**	**;**	**quarts**	**for**	**90**	**minutes**	**.**
过程	品脱	罐子	为了	-	分钟	;	夸脱	为了	-	分钟	.

品脱罐加工 75 分钟；夸脱罐加工 90 分钟。

[ə'laʊ] [ðə; ði]['kænə(r)][tuː; tə] [kuːl] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['preʃə(r)] [drɒps][tuː; tə]['zɪərəʊ] .

Allow	**the**	**canner**	**to**	**cool**	**until**	**the**	**pressure**	**drops**	**to**	**zero**	**.**
允许	这	罐头	到	凉爽的	直到	这	压力	滴	到	零	.

让罐头机冷却，直到压力降至零。

[doʊnt][pɔː(r)][kəʊld]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['kænə(r)][tuː; tə]['heɪs(ə)n][ðə; ði] ['kuːlɪŋ] .

Don't	pour	cold	water	over	the	canner	to	hasten	the	cooling	.
不	倒	寒冷的	水	超过	这	罐头	到	趋	这	冷却	.

不要为了加快冷却速度而往罐头锅上浇冷水。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][dʒ'ɑːz][ænd; ənd] [speɪs] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [fjuː] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt][tuː; tə] [kuːl] .

Remove	the	jars	and	space	them	a	few	inches	apart	to	cool	.
消除	这	罐子	和	空间	他们	一个	很少	英寸	除	到	凉爽的	.

取出罐子，将它们间隔几英寸冷却。

[ɪf] [ə; eɪ][dʒɑː(r)] [dʌz] [nɒt] [siːl] ,

If	a	jar	does	not	seal	,
如果	一个	罐	做	不是	海豹	,

如果罐子密封不严，

[ˌɑːr 'iː] - [kæn; kən][ðə; ði] [miːt] [ɪn][ə'nʌðə(r)][dʒɑː(r)][ɔː(r)][juːz][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] [fuːd] [æt; ət][wʌns] .

re	-	can	the	meat	in	another	jar	or	use	it	for	food	at	once	.
关于	-	能	这	肉	在	其他	罐	或者	使用	它	为了	食物	在	一次	.

将肉重新装罐到另一个罐子里，或者立即用作食物。

[wen] [ˌɑːr 'iː] - ['kænɪŋ] , [hiːt] [ðə; ði] [miːt] [θruː] .

When	re	-	canning	,	heat	the	meat	through	.
什么时候	关于	-	罐头	,	热	这	肉	通过	.

重新装罐时，要将肉彻底加热。

[ðen] [pæk] [ænd; ənd]['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [fʊl] [taɪm] [ˌrekə'mendɪd] .

Then	pack	and	process	in	pressure	canner	for	the	full	time	recommended	.
然后	盒	和	过程	在	压力	罐头	为了	这	满的	时间	受到推崇的	.

然后进行包装，并在压力罐中按照建议的时间进行加工。

[stɔː(r)] [siːld] [dʒ'ɑːz][ɒv; əv] [kænd] [miːt] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] [ænd; ənd][doʊnt] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [friːz] .

Store	sealed	jars	of	canned	meat	in	a	cool	,	dry	place	and	don't	allow	it	to	freeze	.
店铺	密封	罐子	的	罐装	肉	在	一个	凉爽的	,	干燥	地方	和	不	允许	它	到	冻结	.

将密封的罐装肉存放在阴凉干燥处，不要冷冻。

[lɑːd] ['rendərɪŋ]

Lard	Rendering
猪油	渲染

猪油渲染

[tuː; tə][prə'djuːs][ə; eɪ] [haɪ] ['kwɒlətɪ][lɑːd] [wɪð] [gʊd] [stə'bɪlətɪ] ,

To	produce	a	high	quality	lard	with	good	stability	,
到	生产	一个	高的	质量	猪油	和	好的	稳定	,

为了生产出稳定性好的高品质猪油，

[rɪ'muːv] [ɔːl][ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [liːn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bæk] - [fæt][ænd; ənd]['ʌðə(r)][fæt] ['trɪmɪŋz] .

remove	all	the	skin	and	lean	from	the	back	-	fat	and	other	fat	trimmings	.
消除	全部	这	皮肤	和	倾斜	从	这	后退	-	胖的	和	其他	胖的	装饰	.

去除所有皮肉，剔除背部脂肪和其他多余的脂肪。

[fæts][frɒm; frəm][ə'raʊnd][ðə; ði][ɪn'tɜːn(ə)l]['ɔːrgənz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['rendəd] ['seprətli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [jiːld] [ə; eɪ] [dɑːkə] [lɑːd][ðæn; ðən] [liːf] [fæt][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['bɒdi][fæt] ['trɪmɪŋz] .

Fats	from	around	the	internal	organs	should	be	rendered	separately	because	they	yield	a	darker	lard	than	leaf	fat	and	other	body	fat	trimmings	.
脂肪	从	大约	这	内部的	器官	应该	是	渲染	分别地	因为	他们	屈服	一个	较暗	猪油	比	叶子	胖的	和	其他	身体	胖的	装饰	.

内脏周围的脂肪应该单独熬制，因为它们熬出的猪油颜色比叶油和其他身体脂肪碎屑的颜色更深。

[kʌt] [ðə; ði][fæt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['sɪmələ(r)][saɪz][fɔː(r); fə(r)] [kwɪk] ['juːnɪfɔːm] ['rendərɪŋ] .

Cut	the	fat	into	small	pieces	of	similar	size	for	quick	uniform	rendering	.
切	这	胖的	进入	小的	件	的	相似的	尺寸	为了	快的	制服	渲染	.

将脂肪切成大小相近的小块，以便快速均匀地熬制。

[stiːm] ['rendərɪŋ] , [ɪf] [ə'veɪləb(ə)l] , [ɪz][məʊst] ['prefrəb(ə)l] [sɪns] [ˌaɪ 'tiː] [ɪ'lɪmɪˌneɪts] [ðə; ði]['deɪndʒə(r)]

Steam	rendering	,	if	available	,	is	most	preferable	since	it	eliminates	the	danger
蒸汽	渲染	, 如果		可用的	,	是	最多	优选	自从	它	消除	这	危险

[ɒv; əv] ['skɔːtʃɪŋ] .

of	scorching	.
的	灼热	.

如果条件允许，蒸汽渲染是最佳选择，因为它可以消除烧焦的危险。

[wen] [fæt][ɪz] ['rendəd] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l]['əʊvə(r)][æn; ən]['əʊpən]['faɪə(r)] ,

When	fat	is	rendered	in	a	kettle	over	an	open	fire	,
什么时候	胖的	是	渲染	在	一个	壶	超过	一个	打开	火	,

当油脂在明火上用锅熬制时，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɜːd] ['friːkwəntli] [ænd; ənd][ðə; ði]['faɪə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept] [ləʊ] [tuː; tə] [prɪ'vent]

it	should	be	stirred	frequently	and	the	fire	should	be	kept	low	to	prevent
它	应该	是	搅拌	频繁地	和	这	火	应该	是	保留	低的	到	防止

['stɪkɪŋ] [ænd; ənd] ['skɔːtʃɪŋ] .

sticking	and	scorching	.
粘性	和	灼热	.

应该经常搅拌，并保持小火，以防止粘锅和烧焦。

[duː; də][nɒt][juːz][ə; eɪ]['kɒpə(r)][ɔː(r)] [brɑːs] ['ket(ə)l][bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðiːz] ['met(ə)lz] [kɔːz] ['ræpɪd] [ræn'sɪdɪti] .

Do	not	use	a	copper	or	brass	kettle	because	these	metals	cause	rapid	rancidity	.
做	不是	使用	一个	铜	或者	黄铜	壶	因为	这些	金属	原因	迅速的	酸败	.

不要使用铜壶或黄铜壶，因为这些金属会导致水迅速变质。

[ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði][fæt]['djʊərɪŋ] ['rendərɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'meɪn] [ə'baʊt] 212° [ef] .

The	temperature	of	the	fat	during	rendering	should	remain	about	212°	F	.
这	温度	的	这	胖的	期间	渲染	应该	保持	关于	212°	F	.

熬制过程中脂肪的温度应保持在 212°F 左右。

[æz; əz][ðə; ði]['prəʊses] [kən'tɪnjuːz] , ['wɔːtə(r)] [wɪl] [ɪ'væpəreɪt] [ænd; ənd][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [wɪl] [ɪn'kriːs]

As	the	process	continues	,	water	will	evaporate	and	the	temperature	will	increase
作为	这	过程	继续	,	水	将要	蒸发	和	这	温度	将要	增加

.

:

.

随着过程的进行，水分会蒸发，温度会升高。

[duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][gəʊ] [ə'bʌv] 255° [ef] .

Do	not	allow	it	to	go	above	255°	F	.
做	不是	允许	它	到	去	多于	255°	F	.

不要让温度超过 255°F。

[æz; əz][ðə; ði] ['rendərɪŋ] ['prəʊses] ['prəʊsiːdz] , [ðə; ði] ['kræklɪŋ] [fləʊt][tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ænd; ənd]

As	the	rendering	process	proceeds	,	the	cracklings	float	to	the	surface	and
作为	这	渲染	过程	收益	,	这	爆裂声	漂浮	到	这	表面	和

[bɪ'kʌm] [braʊn] [ɪn]['kʌlə(r)] .

become	brown	in	color	.
变得	棕色的	在	颜色	.

随着渲染过程的进行，油渣会浮到表面并变成棕色。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] ([ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv]['wɔːtə(r)]) [siːsɪz] , [ðə; ði] ['rendərɪŋ] ['prəʊses][ɪz] [kəm'plitɪd]

When	boiling	(	evaporation	of	water	)	ceases	,	the	rendering	process	is	completed
什么时候	沸腾	(	蒸发	的	水	)	停止	,	这	渲染	过程	是	完全的

[ænd; ənd] ['hiːtɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [ˌdɪskən'tɪnjuːd] .

and	heating	can	be	discontinued	.
和	加热	能	是	已停产	.

当沸腾（水分蒸发）停止时，提炼过程就完成了，可以停止加热。

[streɪn] [ðə; ði] [lɑːd] [θruː] ['sevrəl] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [tʃiːz] [klɒθ] ['ɪntuː] [lɑːd] [peɪlz] [ɔː(r)] [krɔk] ,

Strain	the	lard	through	several	thicknesses	of	cheese	cloth	into	lard	pails	or	crocks	,
拉紧	这	猪油	通过	一些	厚度	的	奶酪	布	进入	猪油	水桶	或者	陶罐	,

将猪油用几层纱布过滤到猪油桶或陶罐中，

[ænd; ənd] [kuːl] [ɪ'miːdiətli] [æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [nɪə(r)] ['friːzɪŋ] .

and	cool	immediately	at	a	temperature	near	freezing	.
和	凉爽的	立即地	在	一个	温度	靠近	冷冻	.

并立即冷却至接近冰点的温度。

[waɪl] ['kuːlɪŋ] , [stɜː(r)][tuː; tə][ə; eɪ] ['kriːmi] [steɪdʒ][tuː; tə] [prɪ'vent] ['greɪnɪnəs] .

While	cooling	,	stir	to	a	creamy	stage	to	prevent	graininess	.
尽管	冷却	,	搅拌	到	一个	奶油状	阶段	到	防止	颗粒感	.

冷却时，搅拌至顺滑，防止出现颗粒感。

[ɪf] [ðə; ði] [lɑːd] [ɪz] [dɑːk] [ɪn]['kʌlə(r)] ,

If	the	lard	is	dark	in	color	,
如果	这	猪油	是	黑暗的	在	颜色	,

如果猪油颜色较深，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [skɔːtʃt] [ɔː(r)][ðeə(r)][wɒz; wəz] [tuː] [mʌtʃ] [liːn] [left] [ɒn][ðə; ði][fæt]

it	is	because	it	was	scorched	or	there	was	too	much	lean	left	on	the	fat
它	是	因为	它	曾是	烧焦的	或者	那里	曾是	也	很多	倾斜	左边	在	这	胖的

.

:

.

这是因为烤焦了，或者肥肉上剩下的瘦肉太多了。

[ə'dɪʃən(ə)l] [lɑːd][kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [baɪ] ['presɪŋ] [ðə; ði][hɒt] ['kræklɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][lɑːd] [pres] .

Additional	lard	can	be	obtained	by	pressing	the	hot	cracklings	in	a	lard	press	.
额外的	猪油	能	是	获得	经过	紧迫	这	热的	爆裂声	在	一个	猪油	按	.

将热油渣放入压油机中压榨，即可获得更多猪油。

[eə(r)][ænd; ənd] [laɪt] [kæn; kən] [kɔːz] [lɑːd][tuː; tə] [brˈkʌm] ['rænsɪd] ; ['ðeəfɔː(r)] , [kən'teɪnə(r)z][ʃʊd; ʃəd]

Air	and	light	can	cause	lard	to	become	rancid	;	therefore	,	containers	should
空气	和	光	能	原因	猪油	到	变得	馊	;	所以	,	容器	应该

[biː; bi] [fɪld] [tuː; tə][ðə; ði][tɒp] ,

be	filled	to	the	top	,
是	已填	到	这	顶部	,

空气和光照会导致猪油变质；因此，容器应该装满。

[siːld] ['taɪtli] [ænd; ənd][stɔː(r)d][ɪn][ə; eɪ][dɑːk] , [kuːl] [pleɪs] .

sealed	tightly	and	stored	in	a	dark	,	cool	place	.
密封	紧紧	和	存储	在	一个	黑暗的	,	凉爽的	地方	.

密封保存于阴凉干燥处。

[freʃ] ['sɒsɪdʒ]

Fresh	Sausage
新鲜的	香肠

新鲜的香肠

[freʃ] [pɔːk] ['sɒsɪdʒ] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [meɪd] [baɪ]['graɪndɪŋ] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [liːn] [pɔːk] ['trɪmɪŋz]
Fresh **pork** **sausage** **is** **generally** **made** **by** **grinding** **and** **seasoning** **lean** **pork** **trimmings**
新鲜的 猪肉 香肠 是 一般来说 制成 经过 研磨 和 调料 倾斜 猪肉 装饰
[frɒm; frəm] [['beliz]] ,
from **bellies** **,**
从 肚子 ,

新鲜猪肉香肠通常是用瘦猪肉边角料（例如五花肉）绞碎并调味制成的。

[hæmz] , [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] .
hams **,** **and** **shoulders** **.**
火腿 , 和 肩膀 .

火腿和肩肉。

[freʃ] ['sɒsɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd] [kən'teɪn] [ə'baʊt] - [tuː; tə] - [pə'sent] [fæt] .
Fresh **sausage** **should** **contain** **about** **20** **to** **30** **percent** **fat** **.**
新鲜的 香肠 应该 包含 关于 20 - 到 30 - 百分比 胖的 .

新鲜香肠的脂肪含量应在20%到30%之间。

[ɪf] [mɔː(r)][fæt][ɪz][ɪn'kluːdɪd] , [ðə; ði] ['sɒsɪdʒ] [meɪ] [biː; bi] [tuː] ['griːsi] [ænd; ənd] [ʃrɪŋk] [ə; eɪ][lɒt][ɪn]
If **more** **fat** **is** **included** **,** **the** **sausage** **may** **be** **too** **greasy** **and** **shrink** **a** **lot** **in**
如果 更多的 胖的 是 包括 , 这 香肠 可能 是 也 腻 和 收缩 一个 很多 在
['kʊkɪŋ] .
cooking **.**
烹饪 .

如果添加的脂肪过多，香肠可能会太油腻，而且在烹饪过程中会大幅缩水。

[ɪf] [ɪn'taɪə(r)] ['ʃəuldəz] [ɔː(r)][hæmz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː]
If **entire** **shoulders** **or** **hams** **are** **used** **,** **it** **may** **be** **necessary** **to** **add**
如果 全部的 肩膀 或者 火腿 是 用过的 , 它 可能 是 必要的 到 添加
[sʌm; səm][fæt] .
some **fat** **.**
一些 胖的 .

如果使用整个肩部或火腿，可能需要添加一些脂肪。

[prɪ'peə(r)] ['sɒsɪdʒ] [baɪ]['graɪndɪŋ][ðə; ði] [miːt] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːs] [pleɪt] (½ - [ɪntʃ] [həʊlz]) , [mɪks]
Prepare **sausage** **by** **grinding** **the** **meat** **through** **a** **coarse** **plate** **(** **½** **-** **inch** **holes** **)** **,** **mix**
准备 香肠 经过 研磨 这 肉 通过 一个 粗 盘子 (½ - 英寸 孔) , 混合
['θʌrəli] ,
thoroughly **,**
彻底 ,

将肉用粗孔绞肉机（孔径½英寸）绞碎，充分搅拌，制成香肠。

[spred] [θɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .
spread **thin** **,** **add** **seasoning** **,** **and** **mix** **thoroughly** **.**
传播 薄的 , 添加 调料 , 和 混合 彻底 .

摊薄，加入调味料，充分搅拌。

[riː'greɪnd] [θruː] [ə; eɪ][faɪnə] [pleɪt] (⅛ - [ɪntʃ] [həʊlz]) , [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][mɔː(r)]['juːnɪfɔːm][mɪks] [wɪð]
Regrind **through** **a** **finer** **plate** **(** **⅛** **-** **inch** **holes** **)** **,** **for** **a** **more** **uniform** **mix** **with**
再研磨 通过 一个 更精细 盘子 (⅛ - 英寸 孔) , 为了 一个 更多的 制服 混合 和
[ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .
the **seasoning** **.**
这 调料 .

用更细的研磨盘（⅛英寸孔径）再次研磨，以便与调味料更均匀地混合。

[fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] - [paʊndz] [ɒv; əv] ['trɪmɪŋz] , [ə; eɪ] [sə'dʒestid] ['siːzənɪŋ] ['fɔːmjələ] [wʊd]
For **seasoning** **100** **pounds** **of** **trimmings** **,** **a** **suggested** **seasoning** **formula** **would**
为了 调料 - 磅 的 装饰 , 一个 建议 调料 公式 会
[biː; bi][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] :
be **the** **following** **:**
是 这 下列的 :

给100磅边角料调味，建议的调味配方如下：

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [sɔːlt]

2	pounds	of	salt
2	磅	的	盐

2磅盐

[sɪks] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)]

6	ounces	of	pepper
6	盎司	的	胡椒

6盎司胡椒粉

[wʌn] [tuː; tə] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [seɪdʒ]

1	to	2	ounces	of	sage
1	到	2	盎司	的	圣人

1至2盎司鼠尾草

[ˈʌðə(r)] [ˈsiːzənɪŋ] [sʌtʃ] [æz; əz] [meɪs] , [ˈnʌtmeg] , [kləʊvz] ,

Other	seasoning	such	as	mace	,	nutmeg	,	cloves	,
其他	调料	这样的	作为	锤	,	肉豆蔻	,	丁香	,

其他调味料如肉豆蔻皮、肉豆蔻、丁香等

[ɔː(r)] [red] [ˈpepə(r)] [kæn; kən] [biː; bi] [ˈædɪd] [ɪn] [smɔːl] [əˈmaʊnts] ([nɒt] [tuː; tə] [ɪkˈsiːd] [faɪv] [ˈaʊnsɪz]) [ɪf]

or	red	pepper	can	be	added	in	small	amounts	(	not	to	exceed	5	ounces	)	if
或者	红色的	胡椒	能	是	额外	在	小的	金额	(	不是	到	超过	5	盎司	)	如果

[dɪˈzaɪəd] .

desired	.
想要的	.

或者，如果需要，可以少量添加红辣椒（不超过 5 盎司）。

[ˈsiːz(ə)nd] [ˈsɒsɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [ˈfrəʊz(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [lɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] [ˌtuːˈtuː] [ɔː(r)] [θriː] [mʌnθs]

Seasoned	sausage	should	not	be	frozen	for	longer	than	2	or	3	months
经验丰富的	香肠	应该	不是	是	冷冻	为了	更长	比	2	或者	3	几个月

[sɪns] [sɔːlt] [ˈheɪsnz] [ðə; ði] [ræn'sɪdɪti] [ɒv; əv] [pɔːk] .

since	salt	hastens	the	rancidity	of	pork	.
自从	盐	加快	这	酸败	的	猪肉	.

调味香肠不宜冷冻超过 2 至 3 个月，因为盐会加速猪肉的酸败。

[ʌnˈsiːz(ə)nd] [graʊnd] [pɔːk] [meɪ] [biː; bi] [ˈfrəʊz(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ʌp] [tuː; tə] [faɪv] [tuː; tə] [sɪks] [mʌnθs] ,

Unseasoned	ground	pork	may	be	frozen	for	up	to	5	to	6	months	,
未经调味的	地面	猪肉	可能	是	冷冻	为了	向上	到	5	到	6	几个月	,

未调味的猪肉馅可以冷冻保存5到6个月。

[ðen] [θɔːd] , [ˈsiːz(ə)nd] , [ænd; ənd] [juːst] .

then	thawed	,	seasoned	,	and	used	.
然后	解冻	,	经验丰富的	,	和	用过的	.

然后解冻、调味后即可使用。

[ˈsɒsɪdʒ] [meɪ] [ˈɔːlsəʊ] [biː; bi] [stʌft] [ˈɪntuː] [ˈkeɪsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [ˈaɪðə(r)] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪˈðaʊt] [ˈsməʊkɪŋ]

Sausage	may	also	be	stuffed	into	casings	for	use	either	with	or	without	smoking
香肠	可能	还	是	填充	进入	肠衣	为了	使用	任何一个	和	或者	没有	吸烟

.

:
.

香肠也可以灌入肠衣中，用于熏制或不熏制。

[ˌɑːtɪˈfɪʃ(ə)l] [ˈkeɪsɪŋ] [kæn; kən] [biː; bi] [əbˈteɪnd] [frɒm; frəm] [ˈləʊk(ə)l] [ˈbʊtʃəz] [ɔː(r)] [ˈnætʃ(ə)rəl] [ˈkeɪsɪŋ] (

Artificial	casings	can	be	obtained	from	local	butchers	or	natural	casings	(
人造的	肠衣	能	是	获得	从	当地的	屠夫	或者	自然的	肠衣	(

[smɔːl] [ɪnˈtestɪn]) [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] .

small	intestines	)	can	be	used	.
小的	肠子	)	能	是	用过的	.

可以从当地肉铺购买人造肠衣，也可以使用天然肠衣（小肠）。

['nætʃ(ə)rəl] ['keɪsɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɒʃt] ['θʌrəli] , [kliːnd] , [ænd; ənd] [skreɪpt] ['praɪə(r)][tuː; tə]

Natural	**casings**	**should**	**be**	**washed**	**thoroughly**	**,**	**cleaned**	**,**	**and**	**scraped**	**prior**	**to**
自然的	肠衣	应该	是	洗过	彻底	,	已清洗	,	和	刮擦	事先的	到

[juːz] .

use	**.**
使用	.

天然肠衣在使用前应彻底清洗、清理并刮除杂质。

['stʌfɪŋ] ['sɒsɪdʒ] [rɪ'kwaɪəz] [skɪl] [ænd; ənd]['prɒpə(r)] [ɪ'kwɪpmənt] .

Stuffing	**sausage**	**requires**	**skill**	**and**	**proper**	**equipment**	**.**
馅	香肠	需要	技能	和	恰当的	设备	.

灌香肠需要技巧和合适的设备。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə][hæv; həv] ['sɒsɪdʒ] [stʌft] [ænd; ənd] [smәʊkt] [baɪ][ə; eɪ]['ləʊk(ə)l] ['kʌstəm]

It	**is**	**best**	**to**	**have**	**sausage**	**stuffed**	**and**	**smoked**	**by**	**a**	**local**	**custom**
它	是	最好的	到	有	香肠	填充	和	熏制	经过	一个	当地的	风俗

['prəʊsesə(r)] .

processor	**.**
处理器	.

最好请当地的专业加工商来灌制和熏制香肠。

['skræp(ə)l]

Scrapple
碎肉

碎肉

['skræp(ə)l] , [ə; eɪ] ['feɪvəd] ['brekfəst] [dɪʃ] [ɪn] ['meni] ['sekʃənz] ,

Scrapple	**,**	**a**	**favored**	**breakfast**	**dish**	**in**	**many**	**sections**	**,**
碎肉	,	一个	受青睐	早餐	盘子	在	许多	部分	,

碎肉饼，是许多地区人们喜爱的早餐菜肴。

[ɪz] [meɪd] [ɒv; əv] [kʊkt] [pɔːk] [ænd; ənd] [brɒθ] ['θɪkənd] [wɪð] ['kɔːnmiːl] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd]

is	**made**	**of**	**cooked**	**pork**	**and**	**broth**	**thickened**	**with**	**cornmeal**	**,**	**flour**	**,**	**and**
是	制成	的	煮熟	猪肉	和	肉汤	增稠	和	玉米粉	,	面粉	,	和

['sʌmtaɪmz] [ʃɔːts] .

sometimes	**shorts**	**.**
有时	短裤	.

由煮熟的猪肉和肉汤制成，用玉米粉、面粉，有时还有玉米粒增稠。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['fɔːmjələ] [ɪz]['pɒpjələ(r)] :

The	**following**	**formula**	**is**	**popular**	**:**
这	下列的	公式	是	受欢迎的	:

以下公式较为常用：

- [paʊndz] [ɒv; əv] [kʊkt] [ænd; ənd] [graʊnd] [miːt]

30	**pounds**	**of**	**cooked**	**and**	**ground**	**meat**
-	磅	的	煮熟	和	地面	肉

30磅熟肉末

- [kwɔːts] [ɒv; əv] [brɒθ]

30	**quarts**	**of**	**broth**
-	夸脱	的	肉汤

30夸脱肉汤

- [paʊndz] [ɒv; əv] ['kɔːnmiːl]

10	**pounds**	**of**	**cornmeal**
-	磅	的	玉米粉

10磅玉米粉

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['bʌkwiːt] [ɔː(r)] [raɪ] ['flaʊə(r)]

3	**pounds**	**of**	**buckwheat**	**or**	**rye**	**flour**
3	磅	的	荞麦	或者	黑麦	面粉

3磅荞麦粉或黑麦粉

1½ [paʊndz] [ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts]
1½ pounds of rolled oats
1½ 磅 的 滚动 燕麦

1.5磅燕麦片

\- ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][sɔːlt]
15 ounces of salt
\- 盎司 的 盐

15盎司盐

[θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['pepə(r)]
3 ounces of pepper
3 盎司 的 胡椒

3盎司胡椒粉

[kʌts] [ɒv; əv] [pɔːk] [sʌtʃ] [æz; əz][ðə; ðɪ] [hed] , [teɪl] , ['kɪdniz] , [hɑːt] , [tʌŋ] ([skɪnd]) , ['speərɪbz] , ,
Cuts of pork such as the head , tail , kidneys , heart , tongue (skinned) , spareribs , ,
削减 的 猪肉 这样的 作为 这 头 , 尾巴 , 肾脏 , 心 , 舌头 (去皮) , 排骨 , ,

猪肉的各个部位，如猪头、猪尾、猪肾、猪心、猪舌（去皮）、猪肋排等。

[ænd; ənd] [pɔːk] ['trɪmɪŋz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] ['skræp(ə)l] .
and pork trimmings may be used to make scrapple .
和 猪肉 装饰 可能 是 用过的 到 制作 碎肉 .

猪肉边角料可以用来制作猪肉碎。

[kliːn] [ænd; ənd] [trɪm] [ɔːl] ['piːsɪz] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pɒt][ɔː(r)]['ves(ə)l] ;
Clean and trim all pieces thoroughly and place them in a pot or vessel ;
干净的 和 修剪 全部 件 彻底 和 地方 他们 在 一个 锅 或者 血管 ;

将所有食材彻底清洗干净并修剪整齐，然后放入锅或容器中；

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] [miːt] ['seprəts] ['iːzəli] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ][bəʊn] .
cover with water and cook until the meat separates easily from the bone .
覆盖 和 水 和 厨师 直到 这 肉 分离 容易地 从 这 骨 .

加水没过肉，煮至肉能轻易从骨头上脱落。

['seprət] [ðə; ðɪ] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [bəʊnz] [ænd; ənd][greɪnd][ɔː(r)] [tʃɒp] [faɪn] .
Separate the meat from the bones and grind or chop fine .
分离 这 肉 从 这 骨头 和 研磨 或者 劈 美好的 .

将肉从骨头上剔下来，然后绞碎或切碎。

['ɑːftə(r)] ['greɪndɪŋ] [rɪ'tɜːn] [ðə; ðɪ] [miːt] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [brɒθ] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,
After grinding return the meat to the broth and bring to a boil ,
后 研磨 返回 这 肉 到 这 肉汤 和 带来 到 一个 熬 ,

绞肉后将肉放回肉汤中，煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːn] [miːl] , ['bʌkwiːt] ['flaʊə(r)] ,
add corn meal , buckwheat flour ,
添加 玉米 一顿饭 , 荞麦 面粉 ,

加入玉米粉、荞麦粉

[ænd; ənd] [rəʊld] [əʊts] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ]['mɪkstʃə(r)][hæz; həz][ðə; ðɪ] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [θɪk] [mʌʃ] .
and rolled oats and cook until the mixture has the consistency of thick mush .
和 滚动 燕麦 和 厨师 直到 这 混合物 有 这 一致性 的 厚的 糊状物 .

加入燕麦片，煮至混合物呈浓稠糊状。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][s'paɪsɪz] ;
Season with salt , pepper , and spices ;
季节 和 盐 , 胡椒 , 和 香料 ;

用盐、胡椒粉和香料调味;

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] [hiːt] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][məʊldz][ɔː(r)] ['ʃæləʊ] [pænz][tuː; tə]['hɑːd(ə)n] .
remove from the heat and pour into molds or shallow pans to harden .
消除 从 这 热 和 倒 进入 模具 或者 浅的 平底锅 到 硬化 .

从火上移开，倒入模具或浅盘中冷却凝固。

[wen] ['ædɪŋ] [ðə; ði]['sɪəriəl] ,
When adding the cereal ,
什么时候 添加 这 谷物 ,

加入麦片时，

['mɔɪsn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [kuːld] [brɒθ] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [wɪ'ðaʊt]
moisten it with some of the cooled broth so that it may be added without
濡 它 和 一些 的 这 冷却 肉汤 所以 那 它 可能 是 额外 没有
['fɔːmɪŋ] [lʌmps] .
forming lumps .
成型 肿块 .

用一些冷却后的肉汤润湿它，这样就可以加入而不会结块。

[ɪf] [meɪd] ['prɒpəli] , ['skræp(ə)l][kæn; kən][biː; bi] [slaɪst] [ænd; ənd][fraɪd] ['iːzəli] [wɪð] ['lɪt(ə)l] ['krʌmblɪŋ] .
If made properly , scrapple can be sliced and fried easily with little crumbling .
如果 制成 适当地 , 碎肉 能 是 切片 和 油煎 容易地 和 小的 摇摇欲坠 .

如果制作得当，肉糜饼很容易切片和煎炸，而且不易碎裂。

['hedtʃiːz]
Headcheese
头肉冻块

头肉冻块

['hedtʃiːz] [ɪz] ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] .
Headcheese is easy to make .
头肉冻块 是 简单的 到 制作 .

猪头肉冻很容易做。

[splɪt] [ðə; ði] [hed] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [aɪz] , [kliːn] [ðə; ði] [ɪəz] [ænd; ənd]['nɒstrəlz] ,
Split the head , remove the eyes , clean the ears and nostrils ,
分裂 这 头 , 消除 这 眼睛 , 干净的 这 耳朵 和 鼻孔 ,

劈开头部，挖出眼睛，清洗耳朵和鼻孔，

['kʌvə(r)][ðə; ði] [kliːnd] ['piːsɪz] [ɪn]['wɔːtə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [tʌŋ] , [hɑːt] ,
cover the cleaned pieces in water with the tongue , heart ,
覆盖 这 已清洗 件 在 水 和 这 舌头 , 心 ,

将洗净的肉块浸入水中，用舌头、心脏等部位覆盖。

[ænd; ənd][sʌm; səm] [liːn] ['trɪmɪŋz] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [ɪz] [wel] [dʌn] [ænd; ənd]
and some lean trimmings and cook until the meat is well done and
和 一些 倾斜 装饰 和 厨师 直到 这 肉 是 出色地 完毕 和
['seprəts] ['iːzəli] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bəʊnz] .
separates easily from the bones .
分离 容易地 从 这 骨头 .

加入一些瘦肉边角料，煮至肉完全熟透，能轻松与骨头分离。

[graɪnd][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [brɒθ] .
Grind the meat and cover with broth .
研磨 这 肉 和 覆盖 和 肉汤 .

将肉绞碎，然后倒入肉汤。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] ([sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['ʌðə(r)z] [ɪf] [dɪ'zaɪəd]) ,

Add	seasoning	(	salt	,	pepper	,	and	others	if	desired	)	,
添加	调料	(	盐	,	胡椒	,	和	其他的	如果	想要的	)	,

添加调味料（盐、胡椒粉等，可根据个人喜好添加），

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][pænz] .

cook	for	15	to	20	minutes	and	pour	into	pans	.
厨师	为了	-	到	-	分钟	和	倒	进入	平底锅	.

煮15到20分钟后倒入锅中。

['hedtʃiːz] [kæn; kən][biː; bi]['iːt(ə)n][kəʊld][ɔː(r)][fraɪd][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['skræp(ə)l][ɔː(r)]['pænhɑːs] .

Headcheese	can	be	eaten	cold	or	fried	the	same	as	scrapple	or	panhas	.
头肉冻块	能	是	吃	寒冷的	或者	油煎	这	相同的	作为	碎肉	或者	潘哈斯	.

猪头肉冻可以冷吃，也可以像肉糜或肉饼一样油炸。

['hedtʃiːz] [dʌz] [nɒt][həʊld][tə'geðə(r)] [æz; əz] [wel] [æz; əz]['skræp(ə)l][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][ðə; ði]

Headcheese	does	not	hold	together	as	well	as	scrapple	because	of	the
头肉冻块	做	不是	抓住	一起	作为	出色地	作为	碎肉	因为	的	这

['æbsəns] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] .

absence	of	corn	meal	and	flour	.
缺席	的	玉米	一顿饭	和	面粉	.

由于缺少玉米粉和面粉，猪头肉冻不如碎肉冻那样容易成型。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [kwɒntɪtɪz] [ɒv; əv] ['siːzənɪŋ] [pə(r)] - [paʊndz] [ɒv; əv] [kʊkt] [miːt] , [ɪn'kluːdɪŋ]

The	following	quantities	of	seasoning	per	100	pounds	of	cooked	meat	,	including
这	下列的	数量	的	调料	每	-	磅	的	煮熟	肉	,	包括

[ðə; ði] ['ædɪd] [brɒθ] , [ɑː(r); ə(r)] [ˌrekə'mendɪd] :

the	added	broth	,	are	recommended	:
这	额外	肉汤	,	是	受到推崇的	:

建议每100磅熟肉（包括添加的肉汤）使用以下量的调味料：

[ˌtuː'tuː] – 2½ [paʊndz] [ɒv; əv][sɔːlt]

2	–	2½	pounds	of	salt
2	–	2½	磅	的	盐

2-2.5磅盐

[θriː] – [faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)]

3	–	5	ounces	of	black	pepper
3	–	5	盎司	的	黑色的	胡椒

3-5盎司黑胡椒

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)]

1	ounce	of	red	pepper
1	盎司	的	红色的	胡椒

1盎司红辣椒

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

农场里的猪屠宰、分割、(Pork Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [graʊnd] [kləʊvz] ([ɪf] [dɪ'zaɪəd])
1 **ounce** **of** **ground** **cloves** **(** **if** **desired** **)**
1 盎司 的 地面 丁香 (如果 想要的)

1盎司丁香粉（可选）

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv][ˌkɒri'ændə(r)] ([ɪf] [dɪ'zaɪəd])
1 **ounce** **of** **coriander** **(** **if** **desired** **)**
1 盎司 的 香菜 (如果 想要的)

1盎司香菜（可选）

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [swiːt] ['mɑːdʒərəm] ([ɪf] [dɪ'zaɪəd])
2 **ounces** **of** **sweet** **marjoram** **(** **if** **desired** **)**
2 盎司 的 甜的 马郁兰 (如果 想要的)

2盎司甜马郁兰（可选）

['pænhɑːs] ([pɒn] - [h'əʊz])
Panhas **(** **pon** **-** **hos** **)**
潘哈斯 (庞 - 医院)

Panhas（pon-hos）

['juːzɪŋ] [ðə; ði] [brɒθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ɑːftə(r)] ['meɪkɪŋ] ['hedʃiːz] , [streɪn] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd]
Using **the** **broth** **remaining** **after** **making** **headcheese** **,** **strain** **out** **all** **the** **bones** **and**
使用 这 肉汤 其余的 后 制作 头肉冻块 , 拉紧 出去 全部 这 骨头 和
['θɪkən] [wɪð] [kɔːn] [miːl] ,
thicken **with** **corn** **meal** **,**
加厚 和 玉米 一顿饭 ,

利用制作猪头肉冻后剩下的肉汤，滤掉所有骨头，用玉米粉勾芡。

['bʌkwiːt] [ɔː(r)] [raɪ] ['flaʊə(r)] .
buckwheat **or** **rye** **flour** **.**
荞麦 或者 黑麦 面粉 .

荞麦粉或黑麦粉。

[juːz] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [pɑːts] [brɒθ] [tuː; tə][wʌn] [pɑːt] [miːl] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [peɪst] .
Use **three** **or** **four** **parts** **broth** **to** **one** **part** **meal** **to** **make** **a** **thick** **paste** **.**
使用 三 或者 四 部分 肉汤 到 一 部分 一顿饭 到 制作 一个 厚的 粘贴 .

用三到四份肉汤兑一份肉粉，制成浓稠的糊状物。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] ,
To **prevent** **lumping** **,**
到 防止 聚集 ,

为防止结块，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə] ['slaɪtli] ['mɔɪsn] [ðə; ði] [miːl] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kuːld] [brɒθ] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ]
it **is** **best** **to** **slightly** **moisten** **the** **meal** **with** **a** **little** **cooled** **broth** **before** **adding**
它 是 最好的 到 轻微地 濡 这 一顿饭 和 一个 小的 冷却 肉汤 前 添加
[ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] [brɒθ] .
it **to** **the** **other** **broth** **.**
它 到 这 其他 肉汤 .

最好先用少许冷却的肉汤稍微润湿一下食物，然后再将其加入其他肉汤中。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð] [ðə; ði] ['siːzniŋz] ['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['hedʃiːz] .
Season **to** **taste** **with** **the** **seasonings** **given** **for** **headcheese** **.**
季节 到 品尝 和 这 调味料 给定 为了 头肉冻块 .

根据制作猪头肉冻的调味料，按口味调味。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː] ['ʃæləʊ] [pænz][tuː; tə] [kuːl] .

Cook	**for**	**30**	**to**	**45**	**minutes**	**and**	**pour**	**into**	**shallow**	**pans**	**to**	**cool**	**.**
厨师	为了	-	到	-	分钟	和	倒	进入	浅的	平底锅	到	凉爽的	.

煮30至45分钟，然后倒入浅盘中冷却。

[slaɪs][ænd; ənd] [sɜːv] [laɪk]['skræp(ə)l] .

Slice	**and**	**serve**	**like**	**scrapple**	**.**
片	和	服务	喜欢	碎肉	.

切片后像肉糜一样食用。

['pɪkld] [pɪgz] - [fiːt]

Pickled	**Pigs**	**'**	**Feet**
腌制	猪	-	脚

腌猪蹄

[pɪgz] - [fiːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kliːn] , [friː] [frɒm; frəm][heə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði][təʊz] [rɪ'muːvd] .

Pigs	**'**	**feet**	**should**	**be**	**clean**	**,**	**free**	**from**	**hair**	**,**	**and**	**the**	**toes**	**removed**	**.**
猪	-	脚	应该	是	干净的	,	自由的	从	头发	,	和	这	脚趾	已移除	.

猪蹄应该干净，没有毛发，并且去掉脚趾。

[meɪk] ['sɜːt(ə)n][tuː; tə] [kliːn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][təʊz][ænd; ənd][trɪm] ['eni] [rɪ'meɪnɪŋ] [heə(r)] .

Make	**certain**	**to**	**clean**	**between**	**the**	**toes**	**and**	**trim**	**any**	**remaining**	**hair**	**.**
制作	肯定	到	干净的	之间	这	脚趾	和	修剪	任何	其余的	头发	.

务必清洁脚趾缝，并修剪残留的毛发。

[kjʊə(r)] [kliːn] , [tʃɪld] [fiːt] [ɪn][breɪn][fɔː(r); fə(r)] - [deɪz] [tuː; tə][θriː] [wiːks] .

Cure	**clean**	**,**	**chilled**	**feet**	**in**	**brine**	**for**	**15**	**days**	**to**	**3**	**weeks**	**.**
治愈	干净的	,	冷藏	脚	在	盐水	为了	-	天	到	3	周	.

将清洁、冰冷的双脚浸泡在盐水中 15 天至 3 周。

[juːz][ðə; ði] [seɪm] [breɪn] [sə'dʒestid] [fɔː(r); fə(r)]['kjʊərɪŋ][hæmz] .

Use	**the**	**same**	**brine**	**suggested**	**for**	**curing**	**hams**	**.**
使用	这	相同的	盐水	建议	为了	养护	火腿	.

使用腌制火腿时推荐的同一种盐水。

[weɪt] [ðə; ði] [fiːt] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['fləʊtɪŋ] [ə'bʌv] [ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] .

Weight	**the**	**feet**	**to**	**keep**	**them**	**from**	**floating**	**above**	**the**	**solution**	**.**
重量	这	脚	到	保持	他们	从	漂浮的	多于	这	解决方案	.

在脚部施加重物，防止脚部漂浮在溶液上方。

[juːz] [ɪ'nʌf] [sə'luːʃ(ə)n][tuː; tə] [kəm'pliːtli] [səb'mɜːdʒ] [ðə; ði] [fiːt] .

Use	**enough**	**solution**	**to**	**completely**	**submerge**	**the**	**feet**	**.**
使用	足够的	解决方案	到	完全地	淹没	这	脚	.

使用足够的溶液，使双脚完全浸没。

[kiːp] [ðə; ði] [fiːt] [kəʊld] [θruː'aʊt] ['kjʊərɪŋ]['pɪəriəd] ([æt; ət] 36° [tuː; tə] 40° [ef] , [ɪf] ['pɒsəb(ə)l]) .

Keep	**the**	**feet**	**cold**	**throughout**	**curing**	**period**	**(**	**at**	**36°**	**to**	**40°**	**F**	**,**	**if**	**possible**	**)**	**.**
保持	这	脚	寒冷的	自始至终	养护	时期	(	在	36°	到	40°	F	,	如果	可能的	)	.

在整个养护期间保持脚部低温（如果可能，保持在 36° 至 40° F）。

['ɑːftə(r)]['kjʊərɪŋ] , ['sləʊli] [kʊk] [ɔː(r)] ['sɪmə(r)] [ðə; ði] [fiːt] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .

After	**curing**	**,**	**slowly**	**cook**	**or**	**simmer**	**the**	**feet**	**until**	**they**	**are**	**tender**	**.**
后	养护	,	缓慢地	厨师	或者	煨	这	脚	直到	他们	是	投标	.

腌制后，将蹄子慢煮或炖至软烂。

[kʊk] [ðem; ðəm] ['sləʊli] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði][skɪn][frɒm; frəm] ['pɑːtɪŋ] [ɪk'sesɪvli] [ænd; ənd][ðə; ði] [fiːt]

Cook	**them**	**slowly**	**to**	**keep**	**the**	**skin**	**from**	**parting**	**excessively**	**and**	**the**	**feet**
厨师	他们	缓慢地	到	保持	这	皮肤	从	离别	过度	和	这	脚

[frɒm; frəm] ['pʊlɪŋ] [aʊt][ɒv; əv] [ʃeɪp] .

from	**pulling**	**out**	**of**	**shape**	**.**
从	拉	出去	的	形状	.

慢火烹煮，防止鸡皮过度裂开，鸡爪变形。

['θʌrəli] [tʃɪl] [ðə; ði] [kjʊəd] , [kʊkt] [fiːt] [ænd; ənd] [pæk] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld] , ['mɒdərətli]

Thoroughly	**chill**	**the**	**cured**	**,**	**cooked**	**feet**	**and**	**pack**	**them**	**in**	**cold**	**,**	**moderately**
彻底	寒意	这	治愈	,	煮熟	脚	和	盒	他们	在	寒冷的	,	中等程度

[strɒŋ] ['vɪnɪgə(r)] ,

strong	**vinegar**	**,**
强的	醋	,

将腌制好的煮熟的蹄子彻底冷却，然后浸泡在冰冷的、浓度适中的醋中。

[ˌeɪ diː 'diː][sˈpaɪsɪz] [sʌtʃ] [æz; əz] [beɪ] [liːvz] [ɔː(r)] ['ɔːlspaɪs] .

add	**spices**	**such**	**as**	**bay**	**leaves**	**or**	**allspice**	**.**
添加	香料	这样的	作为	湾	树叶	或者	多香果	.

加入月桂叶或多香果等香料。

[juːz][ðə; ði] [fiːt] [æt; ət][wʌns][ɔː(r)][stɔː(r)][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] .

Use	**the**	**feet**	**at**	**once**	**or**	**store**	**them**	**in**	**the**	**vinegar**	**.**
使用	这	脚	在	一次	或者	店铺	他们	在	这	醋	.

立即使用脚趾甲或将其浸泡在醋中。

[miːt] ['kʊkəri]

MEAT	**COOKERY**
肉	烹饪

肉类烹饪

['tendə(r)] [kʌts] [ɒv; əv] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] [best] [kʊkt] [wɪð] [draɪ] [hiːt] [sʌtʃ] [æz; əz] ['brɔɪlɪŋ] , ['rəʊstɪŋ] ,

Tender	**cuts**	**of**	**meat**	**are**	**best**	**cooked**	**with**	**dry**	**heat**	**such**	**as**	**broiling**	**,**	**roasting**	**,**
投标	削减	的	肉	是	最好的	煮熟	和	干燥	热	这样的	作为	烤制	,	烘焙	,

[ænd; ənd] .

and	**panbroiling**	**.**
和	煎烤	.

肉质鲜嫩的部位最好用干热烹饪，例如烤、煎、煨。

[les] ['tendə(r)] [kʌts] [ɒv; əv] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] ['tendəraiz] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [wɪð] [mɔɪst] [hiːt] .

Less	**tender**	**cuts**	**of**	**meat**	**are**	**tenderized**	**by**	**cooking**	**with**	**moist**	**heat**	**.**
较少的	投标	削减	的	肉	是	嫩化	经过	烹饪	和	潮湿	热	.

肉质较硬的部位需要用湿热烹饪才能使其变嫩。

[kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɪz] ['sɔfənd] [ænd; ənd] ['tendəraiz] [baɪ] ['kʊkɪŋ] ['sləʊli] [ɪn]['mɔɪstʃə(r)] .

Connective	**tissue**	**is**	**softened**	**and**	**tenderized**	**by**	**cooking**	**slowly**	**in**	**moisture**	**.**
连接词	组织	是	软化	和	嫩化	经过	烹饪	缓慢地	在	水分	.

结缔组织在潮湿的环境中慢煮可以软化和嫩化。

['temprətʃə(r)] [kən'trəʊl][ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt][ɪn] [miːt] ['kʊkəri] .

Temperature	**control**	**is**	**very**	**important**	**in**	**meat**	**cookery**	**.**
温度	控制	是	非常	重要的	在	肉	烹饪	.

温度控制在肉类烹饪中非常重要。

[miːt] ['luːzɪz]['mɔɪstʃə(r)] , [fæt] , [ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['sʌbstəns] ['djʊərɪŋ] ['kʊkɪŋ] .

Meat	**loses**	**moisture**	**,**	**fat**	**,**	**and**	**other**	**substances**	**during**	**cooking**	**.**
肉	失败	水分	,	胖的	,	和	其他	物质	期间	烹饪	.

肉类在烹饪过程中会流失水分、脂肪和其他物质。

[haʊ'evə(r)] , [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] [dʒuːs][ænd; ənd][fæt] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'teɪnd] [ɪn][ðə; ði][pæn]

However	**,**	**some**	**of**	**the**	**meat**	**juices**	**and**	**fat**	**may**	**be**	**retained**	**in**	**the**	**pan**
然而	,	一些	的	这	肉	果汁	和	胖的	可能	是	保留	在	这	平底锅

['drɪpɪŋ] .

drippings	**.**
滴落物	.

然而，部分肉汁和脂肪可能会残留在锅底的油脂中。

['kʊkɪŋ] ['lɒsɪz] [kæn; kən][biː; bi] ['mɪnɪmaɪzd][baɪ] [kən'trəʊlɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['kʊkɪŋ] ['temprətʃə(r)]

Cooking	**losses**	**can**	**be**	**minimized**	**by**	**controlling**	**the**	**oven**	**cooking**	**temperature**
烹饪	损失	能	是	最小化	经过	控制	这	烤箱	烹饪	温度

[ænd; ənd]['faɪn(ə)l][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] .

and	**final**	**internal**	**temperature**	**of**	**the**	**meat**	**.**
和	最终的	内部的	温度	的	这	肉	.

通过控制烤箱烹饪温度和肉的最终内部温度，可以最大限度地减少烹饪损失。

['ʃrɪŋkɪdʒ] [ɪz] [ɪn'kriːst] [wen] [hɒt]['ʌv(ə)n] ['temprətʃər] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd]

Shrinkage	**is**	**increased**	**when**	**hot**	**oven**	**temperatures**	**are**	**used**	**for**	**cooking**	**and**
收缩	是	增加	什么时候	热的	烤箱	温度	是	用过的	为了	烹饪	和

[wen] [miːt] [ɪz] [kʊkt] [tuː; tə][ə; eɪ]['haɪə(r)][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] .

when	**meat**	**is**	**cooked**	**to**	**a**	**higher**	**internal**	**temperature**	**.**
什么时候	肉	是	煮熟	到	一个	更高	内部的	温度	.

使用高温烤箱烹饪以及将肉烹饪至较高内部温度都会增加肉的收缩率。

[ðə; ði] [miːt] [θə'mɒmɪtə(r)] [ɪz][ðə; ði][məʊst] ['ækjərət] [gaɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [ɒv; əv] ['dʌnnəs]

The	**meat**	**thermometer**	**is**	**the**	**most**	**accurate**	**guide**	**to**	**the**	**degree**	**of**	**doneness**
这	肉	温度计	是	这	最多	准确的	指导	到	这	程度	的	完成

[ɒv; əv] [miːt] .

of	**meat**	**.**
的	肉	.

肉类温度计是判断肉是否熟透最准确的工具。

['kʊkɪŋ] [taɪm] [ɪn][rɪ'leɪʃ(ə)n][tuː; tə] [weɪt] [ɪz]['ɒf(ə)n] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː]

Cooking	**time**	**in**	**relation**	**to**	**weight**	**is**	**often**	**used**	**as**	**a**	**guide**	**to**	**the**	**degree**
烹饪	时间	在	关系	到	重量	是	经常	用过的	作为	一个	指导	到	这	程度

[ɒv; əv] ['dʌnnəs] ,

of	**doneness**	**,**
的	完成	,

烹饪时间与食物重量的关系通常被用来判断食物是否煮熟。

[bʌt; bət] [ðɪs] [meɪ] [biː; bi] ['ɪnfluənst] [baɪ][ðə; ði] [kʌts] [fæt][ænd; ənd]['mɔɪstʃə(r)]['kɒntent][ænd; ənd][baɪ]

but	**this**	**may**	**be**	**influenced**	**by**	**the**	**cut's**	**fat**	**and**	**moisture**	**content**	**and**	**by**
但	这	可能	是	影响	经过	这	削减	胖的	和	水分	内容	和	经过

[ɪts] [ʃeɪp] [ɔː(r)][saɪz] .

its	**shape**	**or**	**size**	**.**
它是	形状	或者	尺寸	.

但这可能受到肉块的脂肪和水分含量以及形状或大小的影响。

[freʃ] [pɔːk] , [sməʊkt] ['pɪknɪk] ['ʃəʊldə(r)] , ['ʃəʊldə(r)] [rəʊl] ,

Fresh	**pork**	**,**	**smoked**	**picnic**	**shoulder**	**,**	**shoulder**	**roll**	**,**
新鲜的	猪肉	,	熏制	野餐	肩膀	,	肩膀	卷	,

新鲜猪肉，烟熏野餐肩肉，肩肉卷

[ænd; ənd]['ʌðə(r)] [sməʊkt] ['prɒdʌkts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [tuː; tə][æn; ən][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv]

and	**other**	**smoked**	**products**	**should**	**be**	**cooked**	**to**	**an**	**internal**	**temperature**	**of**
和	其他	熏制	产品	应该	是	煮熟	到	一个	内部的	温度	的

160° [ef] (71° [siː]) .

160°	**F**	**(**	**71°**	**C**	**)**	**.**
160°	F	(	71°	C	)	.

其他烟熏产品应烹饪至内部温度达到 160°F (71°C)。

[ɪk'sesɪv] ['kʊkɪŋ] [wɪl] ['tʌfn] [ænd; ənd][draɪ][ðə; ði] [miːt] , [ðʌs] [dɪ'kriːsɪŋ] [ɪts] [ək,septə'bɪlətɪ] .

Excessive	**cooking**	**will**	**toughen**	**and**	**dry**	**the**	**meat**	**,**	**thus**	**decreasing**	**its**	**acceptability**	**.**
过多的	烹饪	将要	增强	和	干燥	这	肉	,	因此	递减	它是	可接受性	.

过度烹饪会使肉质变硬变干，从而降低其适口性。

[hæmz] [kʊkt] [tuː; tə] 140° [ef] (60° [siː]) [ɑː(r); ə(r)][nɒt] ['fʊli] [kʊkt] [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt]

Hams	cooked	to	140°	F	(	60°	C	)	are	not	fully	cooked	and	should	be	cooked
火腿	煮熟	到	140°	F	(	60°	C	)	是	不是	完全	煮熟	和	应该	是	煮熟

[bɪ'fɔː(r)] ['iːtɪŋ] .

before	eating	.
前	吃	.

烹饪至 140°F (60°C) 的火腿尚未完全煮熟，食用前应煮熟。

[hæmz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [tuː; tə] 150° [ef][ɔː(r)]['haɪə(r)][ʃʊd; ʃəd][rɪ'kwaɪə(r)][nəʊ]['fɜːðə(r)] ['kʊkɪŋ]

Hams	which	are	cooked	to	150°	F	or	higher	should	require	no	further	cooking
火腿	哪个	是	煮熟	到	150°	F	或者	更高	应该	要求	不	更远	烹饪

[ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)]['leɪb(ə)ld] “ ['fʊli] [kʊkt] .

and	are	labeled	“	fully	cooked	.
和	是	标签	“	完全	煮熟	.

烹饪至 150°F 或更高的火腿无需再烹饪，并标有“完全煮熟”的字样。

” [trɪ'kaɪniː] [ɑː(r); ə(r)] ['reəli] [faʊnd] [ɪn] [pɔːk] ; [haʊ'evə(r)] , [pri'kɔːʃənz] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi]['teɪkən] .

”	Trichinae	are	rarely	found	in	pork	;	however	,	precautions	should	always	be	taken	.
”	旋毛虫	是	很少	成立	在	猪肉	;	然而	,	防范措施	应该	总是	是	已采取	.

“猪肉中很少发现旋毛虫；但是，还是应该始终采取预防措施。”

[trɪ'kaɪniː] [ɑː(r); ə(r)] ['redɪli] [dɪ'strɔɪd] [baɪ]['eni][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [kən'dɪʃ(ə)nz] :

Trichinae	are	readily	destroyed	by	any	of	the	following	conditions	:
旋毛虫	是	容易	损毁	经过	任何	的	这	下列的	状况	:

旋毛虫在下列任何一种情况下都很容易被杀死：

['hiːtɪŋ] [miːt] [θruː'aʊt] [tuː; tə][æn; ən][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 137° [ef] (58° [siː])

Heating	meat	throughout	to	an	internal	temperature	of	137°	F	(	58°	C	)
加热	肉	自始至终	到	一个	内部的	温度	的	137°	F	(	58°	C	)

将肉完全加热至内部温度达到 137°F (58°C)

['stɔːrɪdʒ] [æt; ət] - 20° [ef] (- 29° [siː]) [ɔː(r)] [bɪ'ləʊ] [fɔː(r); fə(r)][sɪks][tuː; tə] - [deɪz]

Storage	at	-	20°	F	(	-	29°	C	)	or	below	for	6	to	12	days
贮存	在	-	20°	F	(	-	29°	C	)	或者	以下	为了	6	到	-	天

在-20°F (-29°C) 或更低温度下储存6至12天

['stɔːrɪdʒ] [æt; ət] - 10° [ef] (- 23° [siː]) [ɔː(r)] [bɪ'ləʊ] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - [deɪz]

Storage	at	-	10°	F	(	-	23°	C	)	or	below	for	10	to	20	days
贮存	在	-	10°	F	(	-	23°	C	)	或者	以下	为了	-	到	-	天

在-10°F (-23°C) 或更低温度下储存10至20天

['stɔːrɪdʒ] [æt; ət] 5° [ef] (- 15° [siː]) [ɔː(r)] [bɪ'ləʊ] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - [deɪz]

Storage	at	5°	F	(	-	15°	C	)	or	below	for	20	to	30	days
贮存	在	5°	F	(	-	15°	C	)	或者	以下	为了	-	到	-	天

在 5°F (-15°C) 或更低温度下储存 20 至 30 天

[mɔː(r)] ['diːteɪld] [ɪn'strʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [prə'siːdʒəz] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [frɒm; frəm]

More	detailed	instructions	for	cooking	procedures	can	be	obtained	from
更多的	详细的	指示	为了	烹饪	程序	能	是	获得	从

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :

the	following	source	:
这	下列的	来源	:

更详细的烹饪步骤说明可参考以下来源：

['lesnz] [ɒn] [miːt] ,

Lessons	on	Meat	,
课程	在	肉	,

关于肉类的教训

['næʃ(ə)nəl][lɪv; laɪv] [stɒk] [ænd; ənd] [miːt] [bɔːd] ,

National	Live	Stock	and	Meat	Board	,
国家的	居住	库存	和	肉	木板	,

国家畜牧肉类委员会

- [nɔːθ] ['mɪʃɪgən] ['ævənjuː] ,
444 North Michigan Avenue ,
- 北 密歇根州 大街 ,

北密歇根大道444号

[ʃɪ'kɑːgəʊ] , [ˌɪlə'nɔɪz] -
Chicago , Illinois 60611
芝加哥 , 伊利诺伊州 -

伊利诺伊州芝加哥市 60611

[pri'kɔːʃənz]
PRECAUTIONS
防范措施

防范措施

[ðə; ði] [lɔː]
The Law
这 法律

法律

[ðə; ði] ['fedərəl] [miːt] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ækt] [rɪ'kwaɪəz] [ðæt] [ɔːl] [miːt] [wɪtʃ] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [səʊld] [ɔː(r)]
The Federal Meat Inspection Act requires that all meat which is to be sold or
这 联邦 肉 检查 行为 需要 那 全部 肉 哪个 是 到 是 卖 或者
['treɪdɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['hjuːmən] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [mʌst; məst] [biː; bi] ['slɔːtəd] ['ʌndə(r)] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ɪn] [æn; ən]
traded for human consumption must be slaughtered under inspection in an
交易 为了 人类 消耗 必须 是 屠杀 在下面 检查 在 一个
[ə'pruːvd] [fə'sɪlətɪ] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [ˌsuːpə'vɪʒ(ə)n] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [steɪt] [ɔː(r)] ['juːˈɛsˌdiː'eɪ] [miːt] [ɪn'spektə(r)] .
approved facility under the supervision of a State or USDA meat inspector .
得到正式认可的 设施 在下面 这 监督 的 一个 状态 或者 美国农业部 肉 检查员 .

《联邦肉类检验法》规定，所有出售或交易供人类食用的肉类都必须在经批准的设施中，在州或美国农业部肉类检验员的监督下进行屠宰。

[ə; eɪ] ['pɜːs(ə)n] [kæn; kən] ['slɔːtə(r)] [hɪz; ɪz] ['ænɪmlz] [ˌaʊt'saɪd] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [fə'sɪlətɪ] ['əʊnli] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [baɪ]
A person can slaughter his animals outside such a facility only for use by
一个 人 能 屠宰 他的 动物 外部 这样的 一个 设施 仅有的 为了 使用 经过
[hɪm'self] ,
himself ,
他自己 ,

一个人可以在这样的场所之外宰杀牲畜，但仅限供自己食用。

['membəz] [ɒv; əv] [hɪz; ɪz] ['haʊshəʊld] , [hɪz; ɪz] [nɒn] - ['peɪɪŋ] [gests] , [ɔː(r)] [hɪz; ɪz] [ɪm'plɔɪiːz] ,
members of his household , his non - paying guests , or his employees ,
成员 的 他的 家庭 , 他的 非 - 付费 客人 , 或者 他的 雇员 ,

他的家庭成员、不付钱的客人或雇员，

[bʌt; bət] [hiː; hi] [ɪz] [nɒt] [ə'laʊd] [tuː; tə] [sel] ['eni] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɑːkəs] .
but he is not allowed to sell any portion of the carcass .
但 他 是 不是 允许 到 卖 任何 部分 的 这 尸体 .

但他不被允许出售尸体的任何部分。

[fɔː(r); fə(r)] [mɔː(r)] ['diːteɪlz] [ə'baʊt] [ðiːz] [ˌregju'leɪʃ(ə)nz] ,
For more details about these regulations ,
为了 更多的 细节 关于 这些 法规 ,

有关这些规定的更多详情，

[kən'sʌlt] [jɔː(r); jə(r)] ['kaʊnti] [ɪk'stenʃ(ə)n] ['eɪdʒənt] [ɔː(r)] [raɪt] [tuː; tə] [ðə; ði] [fuːd] ['seɪfti] [ænd; ənd] ['kwɒləti]
consult your county extension agent or write to the Food Safety and Quality
咨询 你的 县 扩大 代理人 或者 写 到 这 食物 安全 和 质量
['sɜːvɪs] ,
Service ,
服务 ,

请咨询您所在县的推广代理人或写信给食品安全质量服务机构。

[juˈnaɪtɪd] [steɪts] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv][ˈægrɪkʌltʃə(r)] , [ˈwɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .

United	States	Department	of	Agriculture	,	Washington	,	D	.	C	.	20250	.
团结的	各州	部门	的	农业	,	华盛顿	,	D	.	C	.	-	.

美国农业部，华盛顿特区 20250。

[ˈʌðə(r)] [ˌpʌblɪˈkeɪʃnz]

OTHER	PUBLICATIONS
其他	出版物

其他出版物

[ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [ˌpʌblɪˈkeɪʃnz] [gɪv] [əˈdɪʃən(ə)l] [ˌɪnfəˈmeɪʃ(ə)n] [ɒn] [sɪˈlektɪŋ] [ænd; ənd] [prɪˈpeərɪŋ] [fuːd]

The	following	publications	give	additional	information	on	selecting	and	preparing	food
这	下列的	出版物	给	额外的	信息	在	选择	和	准备	食物

[fɔː(r); fə(r)][jɔː(r); jə(r)][ˈfæməli] .

for	your	family	.
为了	你的	家庭	.

以下出版物提供了有关为家人选择和准备食物的更多信息。

[send] [jɔː(r); jə(r)] [rɪˈkwests] [ɒn][ə; eɪ][pəʊst][kɑːd][tuː; tə][ðə; ði] [ˈɒfɪs] [ɒv; əv] [ˌgʌvnˈmentl] [ænd; ənd]

Send	your	requests	on	a	post	card	to	the	Office	of	Governmental	and
发送	你的	请求	在	一个	邮政	卡片	到	这	办公室	的	政府	和

[ˈpʌblɪk] [əˈfeəz] ,

Public	Affairs	,
民众	事务	,

请将您的请求写在明信片上寄往政府和公共事务办公室。

[juː] . [es] . [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv][ˈægrɪkʌltʃə(r)] , [ˈwɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .

U	.	S	.	Department	of	Agriculture	,	Washington	,	D	.	C	.	20250	.
U	.	S	.	部门	的	农业	,	华盛顿	,	D	.	C	.	-	.

美国农业部，华盛顿特区 20250。

[ɪnˈkluːd] [jɔː(r); jə(r)] [rɪˈtɜːn] [əˈdres] [ænd; ənd][zɪp] [kəʊd] .

Include	your	return	address	and	ZIP	code	.
包括	你的	返回	地址	和	拉链	代码	.

请写明您的回邮地址和邮政编码。

[ˈɔːdə(r)][nəʊ] .

Order	No	.
命令	不	.

订单号

[ˈfæməli] [fuːd] [ˈbʌdʒɪtɪŋ] — [fɔː(r); fə(r)] [gʊd] [miːlz] [ænd; ənd] [gʊd] [njuˈtrɪʃ(ə)n][dʒiː] -

Family	Food	Budgeting	—	for	Good	Meals	and	Good	Nutrition	G	94
家庭	食物	预算编制	—	为了	好的	餐	和	好的	营养	G	-

家庭食物预算——为了营养均衡的膳食 G 94

[ˈvedʒtəb(ə)lz][ɪn][ˈfæməli] [miːlz] : [ə; eɪ] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)] [kənˈsjuːməz] [dʒiː] -

Vegetables	in	Family	Meals	:	A	Guide	for	Consumers	G	105
蔬菜	在	家庭	餐	:	一个	指导	为了	消费者	G	-

家庭膳食中的蔬菜：消费者指南 G 105

[biːf] [ænd; ənd] [viːl] [ɪn][ˈfæməli] [miːlz] : [ə; eɪ] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)] [kənˈsjuːməz] [dʒiː] -

Beef	and	Veal	in	Family	Meals	:	A	Guide	for	Consumers	G	118
牛肉	和	小牛肉	在	家庭	餐	:	一个	指导	为了	消费者	G	-

家庭餐桌上的牛肉和小牛肉：消费者指南 G 118

[pɔːk] [ɪn][ˈfæməli] [miːlz] : [ə; eɪ] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)] [kənˈsjuːməz] [dʒiː] -

Pork	in	Family	Meals	:	A	Guide	for	Consumers	G	160
猪肉	在	家庭	餐	:	一个	指导	为了	消费者	G	-

家庭用餐中的猪肉：消费者指南 G 160

['kiːpɪŋ] [fuːd] [seɪf] [tuː; tə] [iːt] [dʒiː] -
Keeping Food Safe to Eat G 162
保持 食物 安全的 到 吃 G -

确保食品安全 G 162

[nʌts] [ɪn]['fæməli] [miːlz] : [ə; eɪ] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)] [kən'sjuːməz] [dʒiː] -
Nuts in Family Meals : A Guide for Consumers G 176
坚果 在 家庭 餐 : 一个 指导 为了 消费者 G -

家庭用餐中的坚果：消费者指南 G 176

[jɔː(r); jə(r)] ['mʌniz] [wɜːθ] [ɪn] [fuːdz] [dʒiː] -
Your Money's Worth in Foods G 183
你的 钱的 值得 在 食物 G -

物超所值的食品 G 183

[fuːd] [dʒiː] -
Food G 228
食物 G -

食品 G 228

['səʊdiəm]['kɒntent][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [fuːd] [dʒiː] -
Sodium Content of Your Food G 233
钠 内容 的 你的 食物 G -

食物中的钠含量 G 233

[biːf] ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [fɑːm] [ef] -
Beef Slaughtering , Cutting , Preserving , and Cooking on the Farm F 2263
牛肉 屠宰 , 切割 , 保存 , 和 烹饪 在 这 农场 F -

农场牛肉屠宰、切割、保存和烹饪 F 2263

[læm] ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [fɑːm] [ef] -
Lamb Slaughtering , Cutting , Preserving , and Cooking on the Farm F 2264
羊肉 屠宰 , 切割 , 保存 , 和 烹饪 在 这 农场 F -

农场羔羊的屠宰、分割、保存和烹饪 F 2264

[ðɪs] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [kən'teɪnz] ['pʌblɪk] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] .
This publication contains public information .
这 发布 包含 民众 信息 .

本出版物包含公开信息。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] ['kɔpi,raitid] [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [ˌriːprə'djuːst] [ɪn] [həʊl] [ɔː(r)][ɪn] [pɑːt] [wɪð] [ɔː(r)]
It is not copyrighted and may be reproduced in whole or in part with or
它 是 不是 版权所有 和 可能 是 复制品 在 所有的 或者 在 部分 和 或者
[wɪ'ðaʊt] ['kredɪt] .
without credit .
没有 信用 .

它不受版权保护，可以全部或部分复制，无论是否注明出处。

☆ [juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs] : - [əʊ] - - - -
☆ **U . S . GOVERNMENT PRINTING OFFICE : 1981 O - 338 - 123**
☆ U . S . 政府 印刷 办公室 : - 哦 - - - -

☆ 美国政府印刷局：1981 O-338-123

[-] [nəʊts] .
Transcriber's Notes .
转录员的 笔记 .

转录者注释。

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]['erə(r)z][ænd; ənd] [ˌverɪ'eʃən] [ɪn] ['spelɪŋ] .
Silently corrected typographical errors and variations in spelling .
默默 已更正 印刷 错误 和 变体 在 拼写 .

默默地改正了拼写错误和排版差异。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][wɒz; wəz] ['prɪntɪd] [ɪn] [tuː] ['kɒləm] [tekst] [wɪð] [ɪˌlʌs'treʃən] ['sʌmtaɪmz] ['spænɪŋ]
The **original** **was** **printed** **in** **two** **column** **text** **with** **illustrations** **sometimes** **spanning**
这 原来的 曾是 打印 在 二 柱子 文本 和 插图 有时 跨越
[bəuθ] ['kɒləms] .
both **columns** **.**
两个都 列 .

原版采用双栏文本印刷，插图有时会跨越两栏。

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [rɪ'djuːs] [ˌæmbɪ'gjuːəti; ˌæmbɪ'gjuːɪti] ,
In **order** **to** **reduce** **ambiguity** **,**
在 命令 到 减少 歧义 ,

为了减少歧义，

[ðə; ði] [ɪˌlʌs'treʃən] [hæv; həv] [biːn] [muːvd] [ə'dʒeɪs(ə)nt][tuː; tə][ðə; ði] ['pærəgrɑːf] [ðæt] [ri'fəːz] [tuː; tə]
the **illustrations** **have** **been** **moved** **adjacent** **to** **the** **paragraph** **that** **refers** **to**
这 插图 有 到过 已搬 邻近的 到 这 段落 那 指 到
[ðem; ðəm] .
them **.**
他们 .

插图已移至提及它们的段落旁边。

['fɒtnoʊt] [hæv; həv] [biːn] [ɹɪn'ʌmbəd] .
Footnotes **have** **been** **renumbered** **.**
脚注 有 到过 重新编号 .

脚注已重新编号。

[ðə; ði]['kʌvə(r)] / ['taɪt(ə)l][peɪdʒ] ['ɪmɪdʒ] [hæz; həz] [biːn] [ˌriː'tʌtʃ][tuː; tə] [rɪ'muːv] [flɔːz] .
The **cover** **/** **title** **page** **image** **has** **been** **retouched** **to** **remove** **flaws** **.**
这 覆盖 / 标题 页 图像 有 到过 修图 到 消除 缺陷 .

封面/标题页图片经过修饰，去除了瑕疵。

['ɪmɪdʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑː(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntənet] ['ɑːkaɪv] .
Images **of** **the** **original** **pages** **are** **available** **through** **Internet** **Archive** **.**
图片 的 这 原来的 页面 是 可用的 通过 互联网 档案 .

原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃˌtiː'tiː'piː'ɛs] : / / ['ɑːkaɪv] . [ɔːg] / ['diːteɪlz] / CAT81755583
See **https** **:** **/** **/** **archive** **.** **org** **/** **details** **/** **CAT81755583**
看 https : / / 档案 . 组织 / 细节 / CAT81755583

请参阅 https://archive.org/details/CAT81755583

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神